Oecon.
1000
f

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36636645790015
<36636645790015
Bayer. Staatsbibliothek

Neues
wohl eingerichtetes
Koch=Buch,
aus mehr als
400. Fasten=Speisen
bestehend,
nebst einem
Trenchier=Buch
als ein
Anhang des Koch=Buchs
von
1500. Speisen.
Dritte Auflage.

Tübingen,
bey Johann Georg Cotta.
1782.

Wa 329.15

Bayerische
Staatsbibliothek
München

[Von]

allerley Suppen
auf die Fasttage.

1) Kräuter-Suppe.

Nehme Sauerampfer, Kerbelkraut, Pulglopa, Morachen und neu gesäeten Salat; wenn nun dieses alles sauber gepuzt und gewaschen, so schneide es nicht gar klein, und richt es in ein irdenes Geschirr mit Butter und Salz, laß es in lauter Erbisbrühe sieden, wofern aber diese mangelte, so nimm Wasser, thue eine Schnitte Brod darein, und laß es eine gute Weile sieden; wann nun alles wohl gekocht und zubereitet, so richt die Suppe also an, man kan auch Eyer-Dotter darein thun, wann man will.

2) Suppe von Krebsen.

Nimm Krebs, wasche sie wohl, und laß sie mit Wein, Salz und Pfeffer sieden, darauf puz die Schären und Schwänze sauber, richte sie in ein Geschirr mit frischem Butter und klein geschnittenen Peterling, nimm hernach die Körper und Füsse von den Krebsen, stosse sie im Mörser mit einem Zwibel, ein paar hart gesottenen Eyern und ein wenig Brod; wann nun alles klein zerstossen, so rühre es mit guter

Erbisbrühe, so viel als vonnöthen, an, laß die Brühe sieden, und streich sie darnach durch ein Streichtuch. Die Brühe wird darauf warm aufbehalten vor dem Feuer, wohl gerührt, und sodann die Suppe angericht. Zuerst kommt das Brod in die Schüssel, und darauf die Brühe, alsdann wird wiederum Brod, und ebenfalls Brühe wie zuvor, darnach das Gehöck von einem Karpfen dazu gethan, und zuletzt die Krebsschären daran gericht; worauf sodann die Suppe warm auf die Tafel gegeben wird.

3) **Eine andere Art von Krebsen-Potage.**

Siede die Krebse im Wasser, wasche sie wohl, putze sie sauber, suche die besten heraus, mache von selbigen alle Scheeren nebst dem Schwanz, lasse die Schaalen daran, putze aber die übrige Krebse auch, und thue die Schaalen nebst dem Schwanz davon, um einen Coulis (ist ein durchgesiehener Saft) davon zurecht zu machen, lege hierauf die Krebsschwänze mit einigen Scheiben von Trüffeln, einigen kleinen Champignons und einem Stück Butter zusammen in eine Casserole, giesse ein wenig Fischbrühe dazu, binde ein wenig feine Kräuter zusammen, und wirf sie hinein, lasse es alsdann bey gelindem Feuer kochen. Wenn es nun gar ist, so mußt du, nachdem es die Jahrszeit mit sich bringt, einige Spargelspitzen und ein halb Duzend kleine Artischockenböden dazu thun, mit dem Krebs-Coulis ein wenig dick machen, hernach Semmelrinden in Fischbrühe aufschwellen, und auf den Boden der Potage-Schüssel anbacken lassen; belege sodann die Potage auf dem Rande mit zuvor abgeputzten Krebsen zierlich, darauf ein gefülltes Brod in die Mitte, die Artischocken-Böden aber nebst der Karpfen-Milch herum, schütte das Ragout und Coulis von Krebsen darüber, und gieb es warm auf den Tisch.

4) Kar-

4) Karpfen-Suppe.

Wann der Karpf sauber geschupt und gepuzt ist, so ziehe die Haut ab, und thue das Fleisch oder Brät davon, laß die Gräthe mit Erbisbrühe sieden, nimm ein hart gesottenes und gestossenes Ey, einen Zwibel, und ein wenig gebähtes Brod darzu, mit Salz, Muscatnuß, und ein wenig Ingwer; wann dieses alles gesotten, so streich die Suppe wohl durch, behalt sie warm vor dem Feuer, und mach eine Fülle von Karpfenbrät, und thue Peterling, Zwibel, ein wenig Semelbrosamen, auch 3. oder 4. Eyer mit Salz und Gewürz daran; schneide dieses alles klein zu einer Fülle, alsdann formire Knödel, oder etwas anders daraus, und laß kochen; wann alles wohl gekocht ist, so thue gebähtes Brod in die Schüssel, und begieß es mit der aufbehaltenen Suppe, stell die Schüssel auf die Glutpfanne, fülle sie nach und nach an, und garniers mit dem Karpfengehöck und denen Knödeln in der Schüssel herum, als worauf sie sodann aufgetragen werden kan.

5) Suppe von gefüllten Karpfen.

Wann der Karpf sauber gepuzt, so schneid ihn auf dem Rücken nach der Länge auf, und löse zuerst die Haut, darnach das Brät von den Gräden wohl ab, bereite daraus eine Fülle mit dem Karpfen-Brät oder Fleisch, mit einem Vierling oder etwas mehr Butter, und vor einen halben Kreuzer Semmel, welcher zuvor in süsse Milch oder Wasser eingeweicht, darauf wieder ausgedrukt, und mit einem von 6. oder 8. Eyern angerührt werden muß. Hiezu kommt noch ein wenig Zwibel, Petersil, 12. Capern, auch Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer und Nägelein. Ist nun dieses alles zu einer rechten Fülle klein geschnitten, so fülle die Karpfenhaut damit an, bestreiche das Bratbecken auf dem Boden mit fri-

schem Butter, und lege den gefüllten Karpfen darein, begiesse ihn fast mit einem Schoppen Wein, und eben so viel kalter Erbisbrühe, die neben dem Karpfen aufgeht. Darauf thut man Salz und Gewürz darein, und läßt es zusammen sieden. Man kann auch die Gräthe, wie oben bey der ersten Karpfen-Suppe stehet, sieden lassen, und alles, wie zuvor, zurichten; doch muß hier der gefüllte Karpfe in der Mitte der Schüssel gericht seyn, auch mit den andern übrigen Sachen garniert, und sodann auf die Tafel gegeben werden.

6) Suppe von Schleyen.

Die Schleyen müssen sauber gepuzt und geschupt, hernach aufgethan, wie der Karpf gefüllt, und mit Morachen und Schwämmen in einem Geschirr zusammen gekocht werden. Man sollte auch von den Gräthen die Brühe bekommen, wie vorgeschrieben stehet von der Karpfensuppe in dem 4ten Articul.

7) Eine gefüllte Schleyen-Potage.

Die Schleyen werden vorderist in heisses Wasser geworfen, damit die Haut davon gezogen werden kann, wenn sie nun gereiniget sind, so kannst du die Gräte auslösen, siehe aber zu, daß die Haut von dem Kopf biß am Schwanz zusammen bleibe, und aneinander halte, das Fleisch aber und die Gräten kanst du davon ablösen. Hierauf wird das Schleyen-Fleisch mit frischem Butter, dem Gelben von 3. biß 4. Eyern, so viel in Rahm eingeweichtem Semmel, als nemlich ein Ey gros ist, ein wenig Petersilien, Champignons und kleingeschnittenen Zwiebeln wohl zerhackt, alsdann im Mörsel gestossen, und mit Salz, Pfeffer, gutem Gewürz und feinen Kräutern gewürzt; wann es nun recht gestossen, so wird die Haut der Schleye mit dieser Fülle gefüllt, solche in einer Casserole mit geschmolzenem Butter gekocht,

daß

daß sie sich darinnen gut färbt, und ein wenig braune Brühe mit einem Stück Butter gemacht, und zwar: wenn der Butter zerschmolzen, thue ein wenig Mehl dazu, rühre es beständig um, biß es braun wird, giesse so viel Brühe daran, daß die Schleye in derselben kochen kann, würze sie mit Salz, Pfeffer, einer Citronen-Scheibe und feinen Kräutern, lasse es alles zusammen bey gelindem Feuer gemächlich kochen, und mache einen Ragout darüber folgender massen: Thue kleine Chambignons und Morchen mit ein wenig Butter und feinen Kräutern in eine Casserole, würze es mit Salz und Pfeffer, giesse so viel Fischbrühe, als nöthig ist, dazu, lasse es bey gelindem Feuer kochen, alsdann bleiche Karpfen-Milch in siedendem Wasser, wirf sie in ein anderes Wasser, und laß sie, nachdem sie wieder heraus gezogen, recht ablaufen. Wenn nun das Ragout von denen Champignons halb fertig ist, so wird die Karpfen-Milch mit kleinen Artischocken-Stielen dazu gethan, und gar zusammen gekocht, wohl abgefettet, und mit einem halbbraunen Coulis dicklich gemacht. Laß sodann Semmel-Rinden in Fischbrühe in der Potage-Schüssel aufkochen, lege die Schleyen recht sauber in die Mitte, ziere den Rand der Schüssel mit Karpfen-Milch und Artischocken-Stielen wohl aus, giesse das Coulis darüber, und richte die Potage warm an.

8) Suppen a la Reine, oder Königliche Suppen.

Nimm sauber geputzte Karpfen oder Hecht, und lasse sie mit frischem Wasser, Zwibel, Muscablüht, Pfeffer, Salz, vor einen halben Kreuzer Semmel, einem Stücklein frischen Butter und hart gestossenen Eyern, zusammen wohl sieden. Unterdessen wird eine Handvoll Mandeln geschält, und klein gestossen. Streich sodann die Suppen durch, und nimm den halben

Theil, den andern behalte warm, rühre die gestossene Mandeln darein, und lasse sie ein wenig sieden. Streich diese Suppe hernach auch durch, und stelle sie bis zum Anrichten auf warme Aschen. Thue darnach gebähtes Brod in die Schüssel, fülle sie mit der ersten Brühe an, und stelle sie auf die Glut, und wann nun das Brod recht geweicht ist, so wird ein gekochtes Karpfen- oder Hechtengehöck, alsdann die weisse Mandelsuppe darüber gethan, und leztlich mit gekochten Krebsschwänzen, Morachen und Karpfenmilch in der Runde garnirt, worauf man sie warm auf die Tafel gibt.

9) Suppe a la Princesse.

Laß rohe Gräthe, oder Bein von Fischen, mit einem Pischel, etlichen Eyer-Dottern, und einem Stücklein frischen Butter, Salz und Gewürz, in schöner klaren Erbsenbrühe sieden. Wenn nun alles wohl gesotten, so streichs durch, und richt die Suppe an, wie die vorige, mit einem Fischgehöck darauf, und mit gekochten Schwämmen, Tartoffeln, Karpfenmilch, Ruthenleber und andern dergleichen Sachen.

10) Suppe von Spargeln.

Nimm so viel Spargeln, als du vonnöthen hast, wasch und nimm die schlechtern davon, und schneide, was sich leicht schneiden läßt, kurz, wie die Erbis, laß sie sieden, mit Petersil, süssem Butter und ein wenig Brod, mit Salz, Ingwer, Muscatblüth, einem Zwibel und der Erbisbrühe. Wenn nun alles gesotten ist, so streichs durch, und behalt die Brühe warm. Die andere grosse Spargeln werden in Wasser abgebrühet, darnach mit Butter und der zuvor durchgetriebenen Brühe gekocht, auch zulezt mit andern etwas längern Spargeln in der Schüssel herum garniert.

11) Eine andere Spargel-Suppe.

Nimm einen Karpfen, mach ein Gehöck daraus, und

und lasse es mit frischem Butter, Salz und Gewürz auf der Glut kochen, sodann richt gebähtes Brod, wie zuvor mit der Spargelbrühe, und das Gehöck darauf, und ziers hernach mit andern Spargeln, biß die Schüssel voll ist.

12) Suppe von gefüllten Latucken.

Nimm schönen Kopf-Salat, so viel du vonnöthen hast, brühe ihn ab in Wasser, laß solchen nur einmal aufwallen, und sodann gleich wieder in frisch Wasser legen; mach darnach eine Fülle von frischen Eyern, und allerley guten Kräutern, fülle den abgebrühten Salat an, und richts in ein irdenes, oder anderes Geschirr mit frischem Butter, darauf laß es fein gemach auf der Glut kochen, alsdenn richt das Brät in die Schüssel, und begieß es mit guter Brühe auf der Glut. Den gefüllten Salat theile voneinander, und richts fein schön auf die Schüssel, daß man die Fülle sehen kan auf der Höhe, und garniers zwischen den Salat mit kleinen jungen Spargeln, mit Krebsschwänzen und Karpfenmilch, auch einem Karpfenkopf in der Mitten.

13) Suppe von Kürbis.

Nimm ein oder mehr Kürbis, schäle sie, und schneide, was gut, zu kleinen Stücklein oder Würfeln, und laß es absieden, seihe es darnach wieder ab, thue es in ein Geschirr, und lasse es mit einem Zwibel mit Nägelen besteckt, frischem Butter, Salz, Pfeffer und guter Erbisbrühe sieden. Zulezt kan man noch 3. oder 4. Eyer darein rühren, und sie darauf, wie andere Suppen, anrichten.

14) Suppe von Kürbis mit Milch.

Diese Suppe wird gemacht, wie die vorige, ausgenommen, daß man Milch anstatt der Erbisbrühe dazu nimmt.

15) Suppe mit Milch und Eyerdotter.

Laß sie bey einer Maas Milch sieden, und thue ein wenig Salz und ein Stücklein Butter darein. Ist es Zeit zum Anrichten, so kan man noch vorher 6. oder mehr Eyerdotter daran rühren, und richtets darauf an mit Biscot gewürfelt groß geschnitten, oder Zuckerbrod an statt des andern.

16) Suppe von Erbis.

Nimm sauber geklaubte, und wohl gewaschene Erbis in ein nicht gar zu grosses Geschirr, thue Capern, junge Zwibel, Petersil, Salz, Pfeffer und Muscatenblüth dazu, und laß mit frischem Wasser sieden, daß mans darnach durchtreiben kan; nehme die durchtriebene Suppe, thue ein Stücklein Butter darein, und behalts bey dem Feuer. Soll die Suppe grün werden, so muß man sie mit Mangoldblättern grün machen, und darnach anrichten.

17) Suppe von gefüllten Cucumern.

Nimm die grosse Cucumern, schäle, und höhle sie aus, brühe sie wie die Catücken oder Salat, fülls hernach an, und kochs in allem wie den gefüllten Salat, darauf kan man sie, wie eine andere Suppe, anrichten.

18) Suppe mit Pore oder Lauch.

Nimm Pore, puz ihn von der Wurzel und grünen Blättern, und schneids zu kleinen Stücklein, den mehrern Theil, das übrige aber laß bey 2. Zwerch finger lang zusammenbinden, und dieses alles klein und groß in einem Geschirr mit guter Erbisbrühe, einem Stücklein frischen Butter und Gewürz, was dazu vonnöthen ist, sieden. Wenn alles recht gekocht, so kan mans anrichten, und mit dem längern Pore um die Schüssel herum garniren.

19) Suppe von Mandeln mit Milch.

Nimm einen Vierling Mandeln, lasse dieselbe schälen,

schälen und klein stossen, rühre sie darnach mit frischem Wasser und ein wenig Salz, an, darauf laß sie sieden, daß bey einer halben Maas darinnen bleibt. Wann mans durchtreibt, so nimmt man die durchtriebene Suppe, und thut Zucker, so viel als vonnöthen, darein, läßt sie noch ein wenig sieden, und richtets mit Zuckerbrod oder einem andern an.

20) Suppe von Macronen.

Die Macronen-Suppe wird gemacht, mit welschen Macronen oder Nudeln, die man mit Wasser und Salz sieden läßt, und richts darnach an, mit geriebenen Parmesan-Käß und Pfeffer, und schmälzts darnach wie eine Wasser-Suppe.

21) Suppe von Linsen.

Die Linsensuppe wird in allem zubereitet, wie Erbis- und andere Suppen mehr. Es giebt noch viele andere Sachen, wovon man Suppen zurichten kann, welche wir alle gegenwärtig zu benennen vor unnöthig achten.

Von

allerley Arten, Fische zuzurichten.

22) Blau gesottene Lax-Ferchen.

Die Lax-Ferchen müssen aufgemacht, und das Eingeweid weggethan, die Leber und Magen aber sauber gepuzt und mit gutem Weineßig gesotten werden. Wann die Lax-Ferchen groß seyn, so muß man 3. Theil Eßig, und einen Theil Wasser nehmen, und nach Nothdurft salzen, den Fisch aber vorher in eine Pfanne in Eßig legen, ehe man das Wasser darein thut, dann der Fisch wird viel schö-

ner und blauer. Hernach läßt man sie fein gemach sieden, und eine gute Weile in der Brühe stehen, damit sie geschmakter werden. Willt du sie anrichten, so heb den Fisch schön ganz in die Schüssel, und ziere ihn noch mit Petersil. NB. Man soll, ehe man den Fisch in die Pfanne thut, drey Schnitt auf den Rucken thun, damit die Fische halb rund werden.

23) Blau gesottene Ferchen.

Wann die Ferchen aufgemacht sind, so kann man frische Fischbrühe machen, wie zuvor bey den Laxferchen, oder zur vorigen Brühe ein wenig frischen Essig nehmen, und die Ferchen darinnen sieden lassen. Darauf läßt sichs anrichten, wie vorgesagt von den Laxferchen.

24) Blau gesottene Sälbling.

Man muß die Sälbling aufmachen, wie die Laxferchen, und auf dem Rucken 2. oder 3mal darein schneiden, bis auf den Grad. Darauf macht man eine Fischbrühe mit Eßig, Wasser und Salz, doch nicht gar so scharf, als zu den Laxferchen, darüber, und läßt sie sieden, da man sie, gleich der vorigen, anrichten kann.

25) Blau gesottene Karpfen.

Die Karpfen müssen aufgemacht, voneinander getheilt, und aus jedem Theil 2. oder 3. Stücklein gemacht, darnach in einer Fischbrühe gemach gesotten, auf ein Fischgäder angericht, und mit Petersil garnirt werden.

26) Blau gesottene Huechen.

Wann die Huechen anfgemacht seyn, und auf dem Rucken darein geschnitten, so läßt mans in der Fischbrühe wie die Laxferchen, blau sieden, oder man richtet eine Sardellenbrühe mit gekochten Morachen, Krebsen und Zwibeln darüber an.

27) Gesottene Kressen.

Die Kressen werden geschuppt, und das Eingeweid heraus gethan; alsdann macht man Eßig und ein wenig Wasser, so gesalzen, in einer Pfanne siedend, thut die Fische hinein, daß sie darinnen sieden; indessen wird Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, lege die Fische, wann sie genug gesotten, in eine Schüssel, giesse den Eßig, darinnen sie gesotten, darüber, wirf ein wenig Kümmel in das heisse Schmalz, brenne es geschwind über die Kressen, und trage sie zu Tisch.

28) Blau gesottene Wäller.

Die Wäller müssen auch aufgemacht, und das Vordertheil voneinander getheilt werden; das hintere aber wird rund geschnitten, oder in der Länge gelassen, nachdem der Waller groß ist. Uebrigens läßt mans wie die Huechen, sieden, und macht eine rothe Sardellen-Brühe mit Butter, Capern, Schwämmen, und mit ihren Lebern und Mägen darüber.

29) Blau gesottene Ruethen (Dreischen).

Die Ruethen müssen aufgemacht, die Leber und Milch aber aufgehebt, und erst über eine Weil mitgesotten werden; doch werden die Ruethen besser, wann man sie in Wein, mit einem guten Stücklein frischen Butter, ein wenig Rosmarin, Muscatnuß, Pfeffer, Salz, einem Lorbeerblatt, und ein wenig Erbisbrühe oder Wasser, sieden läßt, doch so, daß es nicht über die Ruethen geht. Wenn nun obiges zusammen halb gesotten, so schütte die Milch sammt der Leber und Rogen darein, daß mit denen Ruethen vollends gar siedet. Thue ein wenig Semmel-Brosamen darzu, daß die Brühe nicht gar leer ist, da es dann auf diese Art mit der Brühe angerichtet werden kann.

30) Blau gesottene Schleyen.

Diese werden allerdings wie die Karpfen gesotten.

NB.

NB. Auf gleiche Art können vielerley Gattungen von Fischen tractirt werden, als Karpfen, Hechten, Aeschen Schleyen u. s. w. Nur ist hiebey dieses zu bemerken, daß die vorhin genannte geschupt seyn müssen, welches aber bey denen Ferchen, Wällern, Laxferchen, Sälblingen und andern Fischen mehr nicht nöthig ist.

31) Gefüllte Karpfen.

Nimm einen guten Karpfen, diesem, wenn er sauber geschubt, schneide die Haut auf dem Rücken auf, welche sodann abgehoben, und das Brät von dem Grad abgelößt wird. Ferner nimmt man vor 1. oder ½. Kr. in Wasser oder Milch eingeweichten Semmel dazu; doch muß, ehe dieses zu dem Karpfen-Gebrät gelegt wird, Wasser oder Milch vorher ausgepreßt werden. Darauf macht man ein Eingerührts mit 6. oder 8. Eyern, thut 10. oder 12. Capern, zwo Sardellen, Salz und Gewürz dazu, schneidet dieses alles klein zu einer Fülle, und füllt sodann die Karpfenhaut, gleich als wenn er ganz wäre, damit an. Hernach thut man ein wenig Butter in eine tief kupferne Molter auf den Boden, legt den gefüllten Karpfen samt dem Rogen darein, und nimmt darnach 20. oder mehr Krebse; diese werden gepuzt die Schalen davon aufbehalten, und mit der übrigen Fülle von den Karpfen angefüllt. Darauf legt man sie in die Molter, stoßt die übrigen kleine Schwänze und Füß von den Krebsen, und macht eine rothe Brühe daraus, welche durchgetrieben seyn muß. Leztlich thut man diese Brühe in die Molter zu dem Karpfen, und nimmt einen Schoppen Wein darzu, samt einer Handvoll Capern, und machts an mit Salz und anderm Gewürz, und läßts sieden. Schwämme, Tartoffeln und Morachen sind auch gut dazu.

32) Gefüllte Hechte.

Die gefüllte Hechte werden auch geschupt, auf dem Bauch oder Rucken aufgethan, und die Haut abgelößt, auch das Brät also zugericht, wie zu denen gefüllten Karpfen. Diejenige Fische, die sich füllen lassen, müssen also zugericht werden. Auf diese Art können auch andere Fische tractiert werden, als Ferchen, Sälblinge, Huechen, Hechte, Zingling, Wäller, und andere mehr.

33) Eingemachte Karpfen.

Nimm einen guten Karpfen; wenn diser geschupt und aufgemacht ist, so mache Stücklein daraus, und legs mit etwas Butter in ein irrden Geschirr, schneide etliche Zwibel in die Runde oder Blätterweiß, nimm dazu Salz, Pfeffer und Muscatnuß, und laß es also eindämpfen. Wenn alles halb gesotten, so kan man noch ein wenig Semmel-Brosamen, samt etwas von Wein dazu nehmen, und es also bis zum Anrichten sieden lassen.

34) Eingemachte Ruethen.

Die Ruethen müssen aufgemacht, die Gall und Därme weggethan, der Roge, Milch und Leber wohl aufgehoben, und die Ruethen gesalzen werden, daß der Schleim davon komme. Hierauf werden sie wieder abgewaschen, und auf gleiche Art, wie von den Karpfen gemeldt wird, angericht. Nur ist dieses noch hiebey zu bemerken, daß man sie mit ein wenig Brühe, und nicht in Wasser absieden läßt.

35) Eine andere Art Karpfen einzumachen.

Nimm einen Karpfen, und schneide ihn nach Belieben in Stücklein; darauf thue etwas Salz und Gewürz darein, wie auch einen geschälten Zwibel, 8. oder 10. Capern, und ein paar gepuzte Sardellen; dieses alles schneide ganz klein, und nehme noch dazu 2. Lorbeerblätter, ein wenig geschnittenen oder gestossenen

senen Rosmarin und 2. Lemonienschnizlen, samt einem Schoppen Wein, und so viel Erbsenbrühe, daß der Karpf nicht gar bedeckt wird. Wenn er auf diese Art gesotten ist, so nimm noch ein wenig Butter und Semmel-Brosamen, und leg ihn in die Brühe, daß sie etwas dick werde.

36) Hechte und Schleyen einzumachen.

Die Hechte und Schleyen müssen auch sauber gepuzt, geschupt und aufgemacht, doch nicht voneinander getheilt, sondern rund geschnitten werden, damit sie im Sieden nicht voneinander fallen. Im übrigen kan man sie durchgängig auf gleiche Art, wie die zween obige Karpfen, tractieren.

37) Eine Fricassee von Hechten.

Nimm 2. oder 3. kleine Hechte; wenn dise sauber geschupt, und das Eingeweide heraus gethan ist, wascht man sie in frischem Wasser, und schneidts zu runden Stücklein einen starken Finger dick. Darauf läßt man ein Stück Butter in einer eisernen Pfannen zergehen, legt die Hechte darein, und rösts auf dem Feuer mit einem halb geschnittenen Zwibel und Petersil, wozu noch Salz und Gewürz, ein wenig Wasser oder Erbis-Brühe, und etwas von Limonien-Saft kommt. Vor dem Anrichten nimmt man noch 3. Eyerdotter, rührt dieselbe mit ein wenig Limonien-Saft, und mit der Hechten-Brühe an, und gießts darnach zusammen in die Pfanne. Wenn alles wohl gesotten, läßt sichs ohne Anstand anrichten.

38) Eine Fricassee von Schleyen.

Die Schleyen können zu einer Fricaßee zugericht werden, wie die Hechte. Im übrigen ist bekannt, daß allerley Fische müssen gesotten, gebacken oder gebraten seyn, deßwegen ich hier alles eines jeden Gutdünken und Willen überlasse.

39. Ein-

39) Eingemachte Huechen.

Die Huechen können eingemacht werden wie vorgeschrieben steht bey den Ruethen.

40) Eingemachte Ferchen.

Die Ferchen werden eingemacht, wie die Ruethen, ausgenommen, daß der Roge nicht darzu kommt.

41) Eingemachte Sälbling.

Die Sälbling werden durchgängig auf gleiche Art, wie die Ferchen und Ruethen, eingemacht.

42) Gekochte Schleyen mit Knoblauch und Baumöl.

Wann die Schleyen aufgemacht seyn, so muß man sie in siedheisses Wasser tauchen, und die Schuppen sauber wegputzen, daß sie schön weiß werden; Alsdann röstet man sie in schön gelbem Baumöl, nimmt sauber gepuzten Knoblauch und Petersil, und schneidts klein untereinander, nimmt darnach 3. oder 4. gepuzte Sardellen, und legt alles in eine Molter oder Schüssel mit gutem frischem Butter, Baumöl, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, wozu noch der Saft von einer ganzen Lemonie, oder etwas mehr, und ein wenig Erbis-Brühe kommt. Die Schleyen läßt man eine Weil darinn sieden, und kehrts zu Zeiten um, daß sie zu beeden Seiten gekocht werden. Es soll nicht mehr Brühe darbey seyn, als vonnöthen ist, und auf diese Art angericht, kan man sie warm auf die Tafel geben.

43) Gekochte Ferchen in Baumöl.

Wann die Ferchen blau gesotten seyn, so richte dieselbige in eine Schüssel, mit der hernach beschribenen Sardellen-Brühe und Baumöl, worauf selbige warm oder kalt auf die Tafel gegeben werden können.

44) Andere gekochte Ferchen in Baumöl.

Die Ferchen werden aufgemacht wie sonst, aber auf dem Rucken nicht aufgeschnitten, sondern man

macht

macht auf der Seiten 3. oder 4. Schnitte, salzt sie ein, und läßts hernach auf einem Rost braten. Man legt sie in eine Schüssel mit Baumöl und Lemonien-Saft samt einem Sardeln, Krebsen, Schermiffeln, Hechten-Lebern, Gewürz und ein wenig Erbis-Brühe, und läßt es zusammen eine Weile sieden, und gibts warm auf die Tafel.

45) Art, den Laxen zu kochen.

Der Lax muß wohl gewässert seyn, hernach in Wasser gesotten, und mit guter Butter-Brühe auf die Tafel gegeben werden. Die Brühe kan man also zurichten. Man nimmt ein gutes Stücklein frischen Butter, und ein wenig weisses Mehl, zwey junge grüne Zwibel, mit Petersil klein geschnitten, etwas Salz und Gewürz 2. oder 3. Lemonien-Schnizlein und ein wenig Erbisbrühe. Man läßt es zusammen sieden, doch muß die Brühe unter dem Sieden gerührt werden. Hierauf, wenn der Lax kein Wasser mehr hat, wird die Butterbrühe darüber angericht. Diese Brühe kan zu vielen Sachen und Fleisch gebraucht werden.

46) Art, die Rhein-Salmen zu kochen.

Die Rhein-Salmen können in allen Sachen gekocht werden wie der Lax. Man kann auch die Rhein-Salmen mit Oel, Eßig und Pfeffer kalt zurichten.

47) Kleine auf Papier gekochte Ferchen.

Wann die kleine Ferchen aufgemacht seyn, so soll mans zu beeden Seiten ringlen und einsalzen, hernach abtrucknen, in Baumöl rösten, und kalt werden lassen. Man schneidt geputzten Knoblauch und Petersil ganz klein, aber nicht wenig, und röstet einen Theil mit den Ferchen. Alsdann richt man einen Bogen Papier, der auf den vier Seiten einen guten Daumen hoch ist, und lässet den Boden so weit, als man vermeint, daß die Ferchen genug haben. Man thut

thut Baumöl in das Papier, und läßt es vor dem Feuer warm werden, damit das Papier trucken wird, und das Oel halte. Hierauf kann man die Ferchen darein richten, und den geschnittenen Knoblauch und Petersil, wie auch einen Sardeln darzwischen legen. Zulezt, wenn man noch Baumöl dazu gethan, legt man sie auf einen Rost, bis das Baumöl über der Glut siedt oder kocht. Diesem aber zu helfen, soll man einen heissen Hafen-Deckel darüber heben, und darnach Lemoniensaft darauf trucken, auf welche Art man es warm auf den Tisch geben kann.

48) Geselchte Lax-Felchen zu kochen.

Die geselchte Lax-Felchen müssen in Wasser mit einem Pischel gesotten, und hernach mit der Butterbrühe, wie bey dem Lax vorgeschrieben stehet, angericht werden.

49) Geselchte Rencken zu kochen.

Wann die geselchte Renken gesotten seyn, so macht man eine Brühe mit gebrenntem Mehl und Butter, klein geschnittenen Lemonien-Schaalen, Salz, Pfeffer, Muscatblüth und ein wenig Erbisbrühe. Man läßt alles zusammen eine Weile sieden, und wenn die Brühe über den Renken gegossen, kan man ohne Anstand anrichten.

Von
allerley gebackenen Fischen.

50) Felchen zu backen.

Die Felchen zum backen müssen aufgemacht und geringelt, hernach eingesalzen, und wann das Salz

abgetrücknet, gemelbiget, und in heissem Schmalz oder Baumöl gebacken werden.

51) Renken zu backen.

Die Renken sollen geschupt, aufgemacht und aufgeschnitten, auch in allen Sachen zugericht werden, wie die Felchen.

52) Ruethen zu backen.

Wann die Ruethen aufgemacht seyn, so thut man Milch und Rogen auf die Seiten, dann sie müssen nicht gar stark gesalzen seyn. Im übrigen werden die Ruethen gebacken, wie die Felchen, und die gebackene Leber mit Milch darzu gelegt.

53) Hechte zu backen.

Die Hechte müssen zu allererst sauber geschupt und aufgemacht werden. Seyn sie groß, so theile man sie voneinander in Stücklein, sind sie aber klein, so läßt man sie ganz, und salzt sie hernach ein, wie die Felchen.

54) Karpfen zu backen.

Die grosse Karpfen müssen geschupt, auf dem Rucken aufgethan, und zu Stücklein geschnitten werden; wenn sie aber klein sind, so müssen sie ganz gebacken werden.

55) Die Schleyen zu backen.

Die Schleyen werden auch geschupt, auf dem Rucken aufgemacht und eingesalzen, und hernach zugericht, wie die andere Fische.

56) Neun Augen zu backen.

Man salzt die Neun Augen, und schneidt ihnen den Spiz vom Maul. Darauf backt man sie im Schmalz oder Baumöl, und gibts warm auf die Tafel.

57) Zinglen zu backen.

Diese müssen aufgemacht und gebacken werden, wie die andere Fische. Es sind auch die Grundeln, Säuglen und Koppen zu backen.

Von allerley gebratenen Fischen.

58) Aeschen zu braten.

Die Aeschen werden aufgemacht, und die Gall sammt den Därmen herausgenommen; das übrige bleibt ganz darinnen, hernach salzt man sie ein, und bratet sie auf einem Rost.

59) Felchen zu braten.

Die Felchen werden aufgemacht, und zu beeden Seiten geringelt, eingesalzt, gebraten, und sodann warm oder kalt auf die Tafel gegeben.

60) Aalfische zu braten.

Man muß den Aalfischen die Haut abziehen, hernach ringeln, sie einsalzen, und zu kleinen Stücklein schneiden, daß man sie an einem Bratspieß anstecken und hernach braten kan. Sonst bratet man sie auch auf einem Rost, Stücklensweis oder ganz, und gibts warm mit Lemonien und Pfeffer auf die Tafel.

61) Hechte zu braten.

Wann der Hecht nicht groß ist, so wird er geschupt, aufgemacht, und der Ruckgrad davon gethan. Man salzt ihn ein, tunkt solchen hernach in Butter, und besäet ihn wohl mit Semmelbrösamlein. Alsdann wird er auf einem Rost gebraten, und warm angericht mit Sardellenbrühe oder mit Eßig, Pfeffer und Salz, und einem klein geschnittenen darein gerührten Zwibel.

62) Karpfen zu braten.

Man muß die Karpfengall heraus nehmen, und ihn hernach ein wenig von einander theilen, damit, wann der Karpf gebraten ist, man ihn auf dem Rucken leichter aufthun kan.

63) Brachsen zu brater.

Diese werden auch vorher aufgemacht, daß man die Gall heraus nehmen und einsalzen kan. Hernach werden sie auf einem Rost gebraten, und kalt auf die Tafel geben.

64) Waller zu braten.

Wann die Waller aufgethan seyn, so kann man sie 2. Spannen lang mit dem Kopf von einander theilen, daß 2. Stück nach der Länge werden. Das mittlere soll zu runden Stücken nach der Quer geschnitten, das hintere aber zu 1. oder 2. Stück also gelassen werden. Es wird alles eingesalzen, hernach auf einem Rost gebraten, und eine gute Capernbrühe darüber gemacht.

Was ich von dem Waller wegen der Abtheilung melde, ist von einem grossen zu verstehen; dann die kleinen können nicht in so viel Theile abgetheilt werden. Doch sollen die Wäller sowol zum sieden als braten, wenn sie anderst ein wenig groß sind, allzeit also abgetheilt seyn.

65) Huechen zu braten.

Wann die Huechen aufgemacht seyn, so werden sie geringelt und ganz gebraten. Sonsten wird der Kopf Stückweis abgetheilt, und aus dem übrigen runde Stücklein gemacht, wie von dem Waller vorgesagt ist. Hernach werden sie auf dem Rost gebraten, und mit Brühe warm, oder kalt ohne Brühe angericht.

66) Renckhen zu braten.

Wann die Renckhen aufgemacht seyn, so thut man etliche Cramerbeer darein. Hierauf werden sie gesalzt, hernach gebraten, und warm, oder kalt ohne Brühe auf die Tafel gegeben.

67) Ruethen zu braten.

Wann die Ruethen aufgemacht seyn, so thut man

allererst

allererst die Leber, Milch und Rogen heraus. Darauf werden sie gesalzt, von ihrem Schleim getrüknet, und kleine Stüklein 3. Finger lang, daraus gemacht. Diese stekt man an einen kleinen Spieß, begiesset solche wohl mit Butter und besäet sie mit Semmel-Brosamen. Zulezt werden sie auf einem Rost gebraten, und also, wenn die Leber, Milch und Rogen mit Butter, Lemonien, Morachen und gutem Gewürz wohl gekocht ist, warm auf die Tafel gegeben. Man kan andere Fische auch braten, die hier nicht benennet werden.

68) Den Laperdong zu kochen.

Wann dieser wohl gewässert ist, so muß man ihn mit kaltem Wasser aufstellen und gemach sieden, hernach zudecken und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Man nimmt alsdann ein gutes Stücklein frischen Butter, einen klein geschnittenen Zwibel mit Petersil, ein wenig weisses Mehl, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, wie auch vier Eß-Löffel voll süsse Milch. Den gesottenen Laperdong legt man darzu, und läßt ihn auf der Glutpfanne sieden; die Brühe aber muß zu Zeiten umgerührt werden. Man kan auch anstatt der Milch Erbisbrühe nehmen.

Gleichfalls ist anstatt des Butters gutes Baumöl zu gebrauchen, auch für den Zwibel Knoblauch mit gepuztem Petersil, und anstatt des weissen Meels Semmelbrosamen. Ehe man anrichten will, kan man noch etwas von Lemoniensaft dazu thun.

69) Stockfische zu kochen.

Wann der Stockfisch wohl gewässert ist, so muß man ihn mit frischem Wasser und Salz aufstellen und sieden lassen. Hernach kann der Stockfisch auf die 3. vorgemeldte Arten gekocht, oder wie sonst insgemein mit Milch oder Schmalz, oder auf folgende Weise gefüllt werden. Nimm von dem gesottenen

Stockfisch so viel als du vonnöthen hast; wann er wohl abgesiegen ist, laß vor ¼. Kr. Semmel in der Milch weichnen, preß die Milch heraus, leg das Brod darein, mache ein Eingerührts mit 6. oder 8. Eyern, und thue noch Zwibel und Petersil mit Salz und Gewürz darzu. Dieses alles schneide ganz klein, daß es zu einer rechten Fülle wird; mit dieser kann man die Stockfische füllen, und hernach wie einen gefüllten Karpfen vollends kochen lassen.

70) Die Hausen zu kochen.

Man schneidet den Hausen zu Stücklein, und läßt ihn mit Wein, Wasser und Salz, Muscatblüth, Pfeffer und Lorbeer sieden. Hernach wird er mit Butterbrühe und Baumöl angericht.

71) Eine andere Art.

Wann du schöne Stücklein von Hausen hast, so salz und brate sie auf dem Rost, mache eine gute Zwibelbrühe mit Sardellen und Capern darüber, und gibs warm auf den Tisch.

Der Hausen ist auch gut in einer Pastete, welche bey anderthalb Stunden backen muß.

72) Gekochter Stiel.

Dieser kann in Wein oder Wasser gesotten, hernach mit Rosmarin, Salz und anderem Gewürz', wie die Hausen gekocht und gebraten werden, wie oben steht.

73) Den Castor oder Biber zu kochen.

Man kann den frischen Biber sieden, braten, oder in eine Pastete richten, wie ein Reh, und von gesottenen Suppen mit Zwibel, oder von andern Sachen eine Brühe darüber machen. Wann der Biber geselcht ist, so wird er wie anderes Fleisch gesotten.

74) Biberschweif mit den Füssen zu kochen.

Man legt den Biberschweif auf einen Rost, und

stellt

stellt ihn auf die Glut, damit man die Schuppen abschälen kann. Die Füsse muß man in heissem Wasser abbrühen und putzen, wie kälberne Füsse, und den Schweif in Wasser und Salz sieden, wann sie genug gesotten seyn, so rührt man sie in Butter um, und besäet sie mit Semmelbrosamen; darauf stellt mans noch eine Weile auf den Rost, und gibts warm auf den Tisch.

75) Schildkroten zu kochen.

Man schneidt den Kopf und die Spiz der Tappen von den Schildkroten, und läßt sie hernach in Wasser sieden, bis man sie schälen kann. Darauf thut man die Schalen weg, und schält die vier Biegel, puzt den Magen, Leber und Eyer, thut die Gall davon, und kochts mit Butter, Gewürz, Salz und klein geschnittenen Petersil und Zwibel, mit etwas Lemoniensaft und ein wenig Erbisbrühe; wenn alles wohl gesotten, richtet man sie mit Eyerdotter an.

Man backt auch die Schildkroten, wenn sie also gepuzt sind; oder man läßt Baumöl heiß werden, und thut klein geschnittenen Petersil und Knoblauch, und darnach die Schildkroten darein, sammt ein wenig Erbisbrühe mit Salz und Gewürz. Hat dieses daran eine Weile gesotten, richtets man mit Lemoniensaft an.

76) Schnecken zu kochen.

Wann die Schnecken sauber gepuzt, wohl gesotten, abgetrücknet und abgeschleimt seyn, so kommt Salz, Pfeffer und Muscatnuß daran. Hierauf richtet man sie mit frischem Butter in ihre sauber gepuzte Häuslein, kocht sie auf einem Rost, daß sie sieden, und gibts hernach mit frischen Lemonien warm auf den Tisch.

77) Eine andere Art.

Weil die Schnecken hart, so soll man sie wohl

sieden, und ein Gehöck daraus machen. Man nimmt einen grünen Zwibel, Petersil, Knoblauch, ein wenig Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muscatblüth, schneidt dieses alles mit den Schnecken ganz klein zu einem Gehöck, läßt Baumöl in einem Geschirr heiß werden, thut die Schnecken darein, und röstets auf der Glut; alsdann kann man das Gehäck in die Häuslein einfüllen, und auf einem Rost verfertigen, wie die ersten. Wer von Oel nicht essen kann, der muß anstatt dessen Butter nehmen. Die Lemonien sind dabey nicht zu vergessen. Dieses Gehöck wird auch mit ein wenig Erbisbrühe vollends gar gekocht, und also mit Lemoniensaft angericht. Die Schnecken werden auch gebacken in Schmalz oder Oel.

78) Die Frösche zu kochen.

Wann die Frösche gepuzt seyn, so salzt man sie ein, und backts hernach im Schmalz oder gutem Baumöl. Die Füsse werden sonst bis zu den Bieglen weggeschnitten, die Beinlein von einem Schlegel mit dem Finger abgebrochen, und das Fleisch von dem andern darüber geschoben; alsdenn gibt man sie eingesalzen und gebacken warm auf den Tisch.

79) Die Frösche zu backen.

Wenn du denen Fröschen das hintere Theil abgeschnitten, die Haut abgezogen, und solche nebst denen vorderen Vierteln weggeworfen hast, so wasche und salze sie ein; alsdann mache einen Taig von Eyern, Milch und Mehl an, kehre sie darinnen um, und backe sie aus heissem Butter oder Schmalz.

Die Frösche werden auch eingemacht. Man legt sie in heisses Wasser, und deckts eine kleine Weile zu, ohne sie sieden zu lassen. Wenn sie wieder abgesiegen, nimmt man ein Stücklein frischen Butter, Petersil und Zwibel klein geschnitten, Salz und Gewürz nach Belieben, läßt die Frösche darinnen kochen mit ein

wenig

wenig Erbisbrühe und Lemoniensaft und richts mit 1. oder 2. Eyerdottern abgerührt an.

Die Frösche können auch mit Baumöl eingemacht werden. Man nimmt statt der Zwibel Knoblauch, legt die Frösche sammt allem in heisses Oel, und läßt sie mit ein wenig Erbisbrühe sieden; der Eyerdotter bleibt hier weg.

80) Wie man an einem Fasttag Würst machen kann.

Nimm das Fleisch von einem dreypfündigen Karpfen, desgleichen von einem Ahlfisch. Sind die Kräte weg, so thue gepuzten Magaran und Petersil, einen in Baumöl geröstten Zwibel, gestossenen Pfeffer, eine geriebene Muscatnuß und Salz darunter. Dieses alles schneide ganz klein, und wenn vorher eine Handvoll weisses Mehl darein gerührt ist, so formir hernach von diesem Gehöck die Würst. Darauf stelle eine Pfanne mit frischem Wasser auf das Feuer, und wenn die Würste eine halbe Viertelstund darinn gesotten, so brate sie auf einem Rost wie die andere, und gibs warm auf den Tisch.

Man kann auch die Karpfen = Milch zu kleinen Würsten schneiden, und unter das Gehöck mischen.

Von

allerley Brühen an einem Fasttag.

81) Sardeln = Brühe mit Butter.

Nimm 2. oder 3. gepuzte Sardeln, schneide etliche Capern klein, und nimm einen halben Vierling Butter, etwas von weissem Mehl, Salz, Gewürz, ein wenig Wein, 2. oder 3. Lemonienschniz, und was weniges von Erbisbrühe. Dieses alles laß zu-

sammen sieden, doch muß es allweg gerührt seyn. Man kan Schwamen- oder Hechten-Leber, auch ganze Capern damit sieden.

82) Rothe Sardeln-Brühe mit Butter.

Mache eine Brühe nach vorgeschriebener Art, und an statt der Erbisbrühe nimm rothe Krebsbrühe dazu. Diese zwey Sardelnbrühen schicken sich gar wohl zu gesottenen Hechten, zu blau gesottenen Huechen, Ferchlen, und andern Fischen mehr.

83) Eine andere Sardeln-Brühe mit Oel.

Man nimmt 2. oder 3. gepuzte Sardeln, und schneidt dieselbe mit Knoblauch und schön grünen Petersil recht klein, darauf werden sie mit gutem Baumöl begossen, und etwas von Pfeffer, Muscatnuß, auch gar wenig von Erbisbrühe dazu gethan. Man rührt sie auf der Glut, daß die Sardeln zergehen, und truckt zulezt ein wenig Lemoniensaft darein. Diese Brühe ist gut zu gesottenen und gebackenen Fischen, sondern zu den kleinen Ferchen.

84) Eine andere Brühe mit Butter.

Diese Brühe ist gut und tauglich zu dem Stockfisch, zu Laperdon, zu Aeschen und Pirstling, Renken, und andern Fischen mehr, welche im Wasser mit Salz und Petersil gesotten seyn. Sie wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt einen Vierling frischen Butter, und thut ein wenig weisses Mehl, einen geschnittenen Zwibel mit etwas Salz und Muscatnuß, auch 4. oder 5. Löffel voll süsse Milch darzu. Wann der Stockfisch recht gesotten, so wird er abgesiegen, und in die Schüssel zu dem Butter gelegt, wo man ihn auf einer Glutpfanne sieden läßt, und zu Zeiten ein wenig umrühret.

Auf gleiche Art soll man andere obgemeldte Fische ebenfalls tractieren.

85) Wie

85) Wie man die Fisch-Pasteten machen soll.

Es ist zu wissen, daß einige Arten von Fischen ganz in eine Pastete eingeschlagen werden müssen, als ein schöner Felche, ein schöner Karpf und dergleichen, welche billig ganz bleiben; andere Fische aber können zu Stücklein geschnitten, in Wasser und Salz abgebrüht oder gesotten werden.

86) Felchen-Pastete.

Nimm 2. gleiche Felchen, wasche sie sauber, schneid sie auf an dem Rucken, und thue das benöthigte von Salz und Gewürz daran. Hernach schneid 4. gepuzte Sardellen und 20. Capern, mische sie wohl unter ein halb oder ¾. Pfund Butter; alsdann mach 2. Blatt von gutem mürben Taig, richt ein wenig Butter darauf, und die 2. Felchen darüber, den Bauch gegeneinander, daß sie ein wenig gebogen seyn, damit die Pastete ablang werde. Den übrigen Butter thue inzwischen in die Runde, bestreich die Pastete um und um wohl, bedeck sie darnach mit dem andern Blatt, schneid den übrigen Taig einen Daumen breit ab von der Pastete, mach ihn zusammen, und walg ihn wieder aus. Darauf mach 2. Umschläge daraus 4. Finger hoch um die Pastete herum, bestreich sie wohl mit Eyer, schieb sie hernach in Ofen, und laß sie anderthalb Stunden backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm 2. Eyerdotter, rühre sie mit ein wenig Erbisbrühe, die in der Pasteten ist, gieß hernach alles in die Pastete hinein, und schüttle sie wohl, daß die Brühe unter einander kommt, und dick wird.

87) Karpfen-Pasteten.

Man nimmt einen schönen Karpfen, schupt denselben sauber, schneidt ihn ein wenig auf, nimmt die Gall heraus, und thut das benöthigte von Salz und Gewürz daran. Man tractirt übrigens diese in allen

len Sachen wie die Felchen-Pasteten, ausser daß mehr Butter zu diesen, als zu den vorigen erfordert wird; denn wie bey allem, so ist auch hier die Proportion wohl zu bemerken.

88) Eine andere Fisch-Pastete.

Nimm Hechte, Karpfen, Ruethen, oder andere Fische nach Belieben, schupp dieselbe, mach sie auf, wasch sie darnach sauber, und schneide sie in Stücklein. Hierauf sied selbige ab in Wasser, giesse es wieder ab, mach die Fisch an mit Salz und Gewürz, mit Sardeln, Capern und Butter, wie zu den andern Pasteten erforderlich ist. Wenn es also zugericht ist, so mache die Pastete halb rund, wie vor gesagt ist von den Fleisch-Pasteten, in Butter oder mürben Taig, doch aber, daß sie wohl gebacken wird.

89) Eine kleine Pastete mit Gehöck.

Zu den kleinen Fisch-Pasteten kan man das Brät von einem Karpfen und von einem abgezogenen Ahl nehmen, samt etwas grünen Zwibel und Petersil, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, worzu noch ein wenig frischer Butter und Lemoniensaft kommt. Dieses alles wird klein geschnitten und ein Gehöck daraus gemacht. Das übrige ist, wie hievor bey der Fleisch-Pasteten geschrieben stehet, in Acht zu nehmen.

Dorten zu machen.

90) Pförsching-Dorten.

Nimm Pförsching nach Belieben, scheele und schneide sie von dem Kern hinweg, lege die Pförsching in eine Pfanne mit Zucker, und lasse sie also auf der Glut ohne Wasser sieden. Sind sie gesotten,

ten, so richt ein Blatt von einem mürben Taig in eine Dortenpfanne, und wann die Pförsching kalt seyn, so richt sie auf den Taig, schneide den übrigen Theil davon rund herum, und mach einen Lorbeer-Kranz darum, und wenn dieser wohl bestrichen, so setze die Dorte in den Ofen. Ist sie gebacken, so richt sie auf ein Teller, besäe sie mit Zucker, und gib sie warm oder kalt auf den Tisch.

91) Aepfel-Dorten.

Die Aepfel müssen in allen Sachen geschält, geschnitten und gekocht werden, wie die Pförsching.

92) Birn- und Quitten-Dorten.

Birn und Quitten müssen entweder in der Aschen gebraten, oder in Wasser mit Zucker gesotten, und hernach erst klein geschnitten und zugericht werden, wie die Pförsching und Aepfel.

93) Dorten von Kirschen.

Nimm frische Kirschen, thue ein Stücklein Zucker in eine Pfanne, und brühe die Kirschen darein, daß der Saft über den Zucker kommt. Die Kern müssen weg, stelle sodann die Pfanne auf die Glut, und laß es zusammen sieden. Wann die Kirschen gesotten sind, so richt sie in die Dortenpfanne, wie gesagt ist von Aepfeln und Pförsching.

94) Ammerellen- und Weichsel-Dorten.

Die Ammerellen und Weichsel werden auch tractirt wie die Kirschen, ausgenommen, daß mehr Zucker dazu erfordert wird.

95) Hollbeer-Dorten.

Hollbeer, Erdbeer und Weinbeer müssen auch mit Zucker ohne Wasser gesotten seyn; doch müssen die Weinbeer mehr Zucker haben als die andern.

96) Melonen-Dorten.

Wann die Melonen wohl zeitig seyn, so schäle die-

dieselbe, und schneid sie in Schnizlein. Puz die Kern und das Fäselwerk davon, so darinn ist; und laß den Zucker sieden, biß er dick wird wie ein Saft, alsdann thue die Melonen darein, laß sie noch sieden, und ruhrs zu Zeiten um. Wenn sie gesotten, so laß sie kalt werden, mache sodann einen Taig von Butter oder andern mürben Taig, und richts wie die andern Dorten. Was übrig bleibt, läßt sich aufbehalten, so lang man will.

97) Eine gute Citronat-Dorte.

Nimm ein halb Pfund oder Vierling von eingemachten Citronaten, und drey oder 4. Aepfel. Die Kern und Schalen müssen hinweg, schneide die Citronen und Aepfel, samt einem Vierling frischen Butter so klein, daß man die Sachen nicht auseinander kennt; thue noch ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu, rund gestossenen Zimmet wohl untereinander gerührt, richts zwischen 2. Blättlein Butter-Taig, beschneide die obern nach Belieben zu einem Zierrath, bestreich die Dorten, und lasse sie eine Stund backen. So wol diese als die Spinat-Dorten müssen warm auf den Tisch gegeben werden.

98) Eine Spinat-Dorte zu machen.

Nimm sauber gepuzten Spinat, wasch denselben wohl, und seihe das Wasser ab; darauf lege den Spinat in eine Pfanne auf das Feuer, daß das Wasser davon gehet, preß den Saft hinweg, und schneide den Spinat nicht gar klein, lege ihn wieder in eine Pfanne mit einem guten Stücklein frischen Butter, einem Gläslein weissen Wein, einem halb oder ganzen Vierling kleine Weinbeer, gestossenen Zimmet, einem Vierling Zucker, und etwas Salz. Dieses alles muß auf der Glut gekocht, darnach wieder kalt werden. Hierauf macht man eine Dorte mit Butter-Taig, dünn ausgewällt, bestreicht sie mit Eyern, und läßt sie backen.

99) Eine Mueß-Dorte.

Nimm ein halb Maas Milch, thue einen Vierling Zucker samt etwas Salz darein, und laß es sieden, alsdann nimm einen guten Löffel voll weisses Mehl, und schlag 4. frische Eyer darein, klopf und rührs wohl um, damit es nicht knolligt bleibt, reib ein wenig Lemonienschalen darein, und rührs unter die siedende Milch, stell es wieder auf das Feuer, und rührs so lang, biß es siedet; alsdann laß das Mueß kalt werden, und richts in die Dortenpfanne wie andere Dorten.

100) Butter-Kräpflein mit Mueß.

Mach einen Butter-Taig an, und wann dieser recht ausgewällt ist, so nimm ein oder anderthalb Löffel voll von dem vorigen Mueß auf ein jedes Kräpflein, überschlage sie mit dem Butter-Taig, bestreichs mit Eyer, und schneids halb rund, wie einen halben Mondschein; darauf laß sie wohl backen, bestreiche sie mit Zucker, wans du anrichten willst.

Arten, ein Mues zu machen.

101) Ein weisses Mues.

Nimm eine halb Maas Milch, thue einen Vierling Zucker, sammt etwas Salz darein, und laß sieden; nimm unterdessen 4. frische Eyerklar, klopf dieselbe wohl, und wann der Schaum wohl dick ist, so thue einen kleinen Löffel voll schönes weisses Mehl darein, und rührs wiederum untereinander, alsdann gieß ein wenig von der siedenden Milch darein, stelle es hernach zum Feuer, und rührs, bis es anfangt zu sieden. Hernach wird es gleich wieder von dem Feuer hinweggethan, und abermalen gerührt, bis es

ein

ein wenig erkaltet, damit es kein Häutlein bekommt. Man kann das Mues warm oder kalt geben, und wenn es von dem Feuer kommt, kann man noch ein wenig Pommeranzenblüth=Wasser darein giessen.

102) Eine andere Art.

Nimm ein halb Maas Milch, und einen Vierling Zucker, ein wenig Salz, zwo Lemonienschalen, und laß es sieden. Unterdessen nimm einen kleinen Löffel voll weiß Mehl, rühre 6. Eyerdotter darein, thue ein wenig Milch darzu, und wann diese siedt, so rühre alles untereinander. Hierauf wird das Mues von dem Feuer weggethan, nnd öfters gerührt, damit es keine Haut bekommt.

103) Noch eine Art.

Nimm Milch, Zucker und Salz wie zuvor, thue ein wenig ganzen Zimmet darein, und laß es sieden. Anstatt des Mehls wird ein halber Vierling klein gestossene Mandeln genommen selbige mit 4. Eyer angerührt, und in die siedende Milch gethan. Dieses Mues soll man länger sieden lassen, als die andern.

104) Pistasch=Mues.

Dieses wird gemacht wie ein Mandelmues, ausgenommen, daß man anstatt der Mandeln Pistasch nehmen soll.

105) Ein Mues von Reis.

Nimm ein halb Pfund Reiß; wenn dieses wohl gepuzt, gewaschen, und fein abgesiegen ist, so stoß es in einem Mörser, und säe es durch ein kleines Sieb. Darauf nimm ein Maas süsse Milch, und so viel Raun, sammt einem halb Pfund Zucker, thue alles zusammen in eine Pfanne, rühre das Reis darein, und laß es sieden, so lang bis das Mues Brockenweis von dem Kochlöffel fällt. Wanns also kocht ist, so gieß das Mues in die Mödel, die dazu bereitet sind, und richts hernach an, wanns kalt ist. Rosen= oder Pomeranzenblüth=Wasser ist sehr annehmlich, wanns darein gerührt und damit gesotten wird.

Eyer zu kochen.

106) Gefüllte Eyer.

Nimm Sauerampfer, Kerbelkraut, Petersil, Piesen und Bertram. Diese Kräuter alle werden sauber gewaschen, und wenn das Wasser wiederum abgesiegen, ganz klein geschnitten, und auf der Glutpfanne gekocht. Man nimmt hernach hartgesottene Eyer, nach Belieben, macht 2. Theil daraus, schneidt den Eyerdotter unter die Kräuter, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, und läßts noch eine Weile kochen. Zulezt, wenn vorher die weiß gesottene Eyer darauf gelegt sind, gibt mans warm auf den Tisch.

107) Gekochte Eyer mit Brod.

Nimm klein geriebenen Semmel, laß ein Stücklein Butter zergehen, und thue das geriebene Brod sammt ein wenig Zucker darein. Hierauf werden frische Eyer nach Belieben dazu genommen, und mit ein wenig süsser Milch, Brod, Zucker und Salz geklopft. Dieses alles läßt man zusammen wohl kochen, damit es aber eine rechte Farbe bekomme, so wird die heisse Glutschaufel eine gute Weile darüber gehoben, da dann die Eyer eine rechte Farbe bekommen. Zulezt werden sie auf ein Teller, mit Zucker und andern dergleichen Sachen besäet, angericht.

108) Eyer in Spiegel zu kochen.

Laß ein Stücklein frischen Butter zergehen in einer Schüssel auf der Glutpfanne, und thue frische Eyer, eins nach dem andern darein, daß der Dotter nicht zerbrochen wird. Darauf wird etwas Salz dazu genommen, und ein wenig Muscatnuß darauf gerieben; da dann zulezt nur dieses noch zu beobachten ist, daß man die Eyer nicht zu hart muß werden lassen.

109) Eyer mit braunem Butter zu kochen.

Schlag frische Eyer in eine Schüssel, so viel be-

liebt, daß der Dotter nicht zerbrochen wird, salze sie, und leg ein Stücklein frischen Butter in eine Pfanne diesen laß braun werden, und die Eyer eine Weile darinn kochen. Sind sie genug gekocht, so schütte ein wenig Eßig daran, und gibs warm auf den Tisch.

110) Eyer mit Milch gekocht.

Schlage 2. oder 3. Eyer auf, salze sie, und thue Zucker, nebst ein wenig Rosen- oder Pomeranzenblüth-Wasser darein. Klopf die Eyer wohl mit guter süsser Milch oder Raun, laß ein Stücklein Butter in einer Schüssel zergehen, gieß die geklopfte Eyer darein, und laß sie auf der Glut kochen. Uebrigens muß eine heisse Glutschaufel darüber gehoben werden, daß die Eyer eine schöne Farbe bekommen.

111) Eine andere Art.

Klopf ein paar Eyer, wie zuvor mit den benöthigten Sachen. Schneide sodann eiuen ganzen Semmel gewürfelt, daß dennoch alles beyeinander bleibt, leg die geschnittene Semmel in eine Schüssel, und gieß die geklopfte Eyermilch nach und nach darein, bis die Schüssel voll ist, welche man zulezt, daß die Glut oben und darunter kommt, und alles wohl ausgekocht wird, in einen warmen Ofen stellt.

112) Fricassee von geschnizten Eyern.

Nimm 6. oder mehr hart gesottene Eyer, thue den Dotter auf die Seite, schneide das Weisse zu Schnizlen, wie Kuttelfleck, und kochs mit geschnittenen Zwibeln, Petersil, Salz und Gewürz, sammt frischem Butter und ein wenig Eßig, wozu endlich nicht viel von Erbisbrühe und grünen Weinbeerlein kommt. Man kan ebenfalls Morachen, Schwame oder Capern, wie auch gesotten und kurz geschnittene Spargeln darzu kochen, und hernach anrichten.

113) Fricassee mit Milch-Raun.

Schlage Eyer auf, so viel du willst, thue das

Weisse halb davon, nimm anstatt dessen so viel Raun, und Salz wie sonsten. Klopf die Eyer wohl, laß hernach den Butter heiß werden, wie sonst, und thue die Eyer darein. Darauf kan man die gemachte Fricassee mit Zucker anrichten.

114) Fricassee mit Petersil.

Nimm Eyer nach Belieben, wann dieselbe aufgeschlagen seyn, so nimm eine Handvoll klein geschnittenen Petersil und Salz, klopf es wohl, nimm frischen Butter und laß ihn in der Pfanne zergehen. Darauf mache die Fricasse und richte sie hernach an, wie es dir am besten gefällt.

115) Fricassee mit Zwibel.

Nimm geklopfte Eyer so viel du willt, hernach 3. oder 4. geschälte Zwibel, schneide sie rund, und röste sie in einer Pfanne mit Schmalz, daß sie braun werden, uud rühr sie unter die Eyer. Das übrige wird wie bey andern Fricasseen beobachtet.

116) Fricassee mit Brod und Käß.

Nimm so viel geklopfte Eyer wie zuvor, thue geriebenes Brod und geriebenen Käß darein, und klopfs noch einmal zusammen.

117) Eyer in Wasser verlohren mit einer Brühe.

Nimm frische Eyer, und verliehre sie in Wasser, wie sonst gewöhnlich, und daß sie schön ganz bleiben. Nimm eine Handvoll jungen Sauerampfer, stoß und preß den Saft heraus, laß ein Stücklein Butter zergehen, rühre einen Eyerdotter darein, mit Salz und Muscatnuß, so viel du vonnöthen, dazu rühre den grünen Sauerampfer-Saft darein, und wann die Eyer wohl gesiehen sind, so richt sie an mit der grünen Brühe. Man richt sie auch an mit rother Brühe, oder mit Sardellen-Brühe.

118) Ein Eingerührtes mit Sardellen.

Nimm ein Stücklein frischen Butter, und sauber

gepuzte Sardellen, laß sie in einer Schüssel zergehen, thue so viel Eyer darein, als zu der Brühe vonnöthen ist, und rührs also auf der Glut, bis das Eingerührte genug gekocht ist, nur daß es nicht zu hart werde.

119) Ein Eingerührtes mit Agreß.

Nimm geklopfte Eyer und frischen Butter in eine Schüssel, stell es auf das Feuer oder Glut, und laß es anrühren; preß den Agreß darein, salze es und rührs, bis es genug gekocht ist.

120) Ein Eingerührtes mit Käß.

Nimm frischen Butter und geriebenen Parmesan-Käß, sammt ein wenig Wasser, rührs so lang an auf der Glut, biß der Käß und Butter zergangen; thue hernach die geklopfte Eyer darein, und rührs so lang, daß sie nicht gar zu hart werden.

Die andere Arten von Eingerührten werden alle gemacht wie die vorgeschriebene, aber nur mit Butter und Eyern allein.

121) Eyer in Schnee.

Nimm 12. Eyerklar, so frisch als du sie haben kanst, und thue den Totter in eine Schüssel mit einem Stücklein frischen Butter und Salz. Dieses laß auf warmer Aschen gemach kochen, klopf das Weisse aus, daß der Schaum dick wird, thue den halben Theil in eine Schüssel, und laß es vor dem Feuer trocknen. Darauf wird gekochter Eyerdotter, und sodann der übrige Theil von Schnee oder geklopften Eyerklar dazu genommen, und die heisse Glutschaufel darüber gehoben, daß der Schnee eine saubere Farbe bekommt, worauf man ohne Anstand mit Zucker anrichten kann.

122) Eyer in Gläser

Man tractirts in allen Sachen, wie oben von den Eyern mit Brod vorgeschrieben steht, ausgenommen daß zu diesen ein wenig mehr Raun und Zucker erfordert wird. Nimm so viel Kelchgläser, als du vonnöthen

nöthen hast, stells auf ein Blatt vor das Feuer, und thue in ein jedes Gläsgen ein wenig Butter. Wenn dieser zergangen, so lege die dazu gerichte Eyer und Brod darein, und drehe das Blatt vor dem Feuer oft um, daß die Sachen alleweg kochen. Sind sie recht gekocht, so kehre die Gläser nach einander um, auf ein Teller, die Spiz in die Höh, und garniere sie mit candirtem Citronat, und übergezogenen Zimmet.

Etliche Gattungen von Salat, welche sowol an einem Fleisch- als Fasttage können gebraucht werden.

123) Salat von Citronat.

Schäle eine schöne und grosse Citrone, ganz subtil von ihrer gelben Schale, hernach das Weisse zu schönen runden Schnizlein, richts hernach auf eine Schale mit Zucker an, und garniers mit Blumen.

124) Gesottener Zitronat-Salat.

Schäle und schneide den Citronat, wie zuvor, und laß die Schnitze in Wasser sieden, darauf lege sie nochmalen in kaltes Wasser; wenn dieses wieder abgesiegen, so richts an mit Zucker, Wein- und Pomeranzenblüth-Wasser, und garniers mit Margeranten-Kern.

125) Gesottener Artischocken-Salat.

Puz 3. oder 4. Artischocken, und schneids zu 4. oder 6. Theilen; die übrigen Blätter und Pelz lege zugleich in frisch Wasser, und laß sie darinn mit dem benöthigten Salz sieden, doch so, daß sie nicht versotten werden. Wenn sie wieder kalt worden, so werden sie mit Baumöl, Eßig und Pfeffer angericht.

126) Gesottener Spargel-Salat.

Man schneidt die Spargeln alle in einer gleichen Länge,

Länge, und schabt sie sauber, läßt sie sieden, daß sie nicht gar zu lind werden, auch die Spiz oder Knöpf schön ganz bleiben. Darauf legt man sie mit Salz in kaltes Wasser, so bleiben sie schön grün, und wenn man sie wieder heraus gethan, wird der Salat mit Oel, Eßig und Salz angemacht.

127) Gesottener Salat von Brocholi.

Man nimmt zu Frühlingszeit die Brocholi, welche auf denen im Herbst abgeschnittenen Kröpfen und Wersingkraut noch stehenden Sterzen und Wurzeln wachsen. Dieselbige werden gepuzt, und die Häutlein an denen Stengeln abgeschält. Man läßt sie hernach in Wasser sieden und kalt werden, richts sodann mit Oel und Eßig, wie die Spargeln, an.

128) Gesottenen Cigory-Salat.

Wann die Cigory-Wurzeln schön gepuzt, und nach der Länge geschnitten seyn, so lasse sie in Wasser sieden, und hernach kalt werden; seihe sie wieder ab, worauf man sie sodann mit Wein oder Eßig, mit gutem Baumöl und Zucker, auch mit abgesottenen Weinbeeren anrichten kan. Dieser Salat ist nicht unannehmlich für Gesunde und Kranke.

129) Gesottenen Selleri-Salat.

Wann der Selleri gepuzt und geschnitten ist, so läßt man ihn in Wasser sieden, und hernach kalt werden. Man macht ihn an, wie einen andern Salat, und ziert ihn mit den abgepuzten Blättern, so man in frischem Wasser aufbehalten, da der Selleri gepuzt worden.

130) Gesottener Hopfen-Salat.

Wann der Hopfen sauber gepuzt ist, so läßt man ihn in Wasser sieden, und hernach kalt werden. Ist er wieder abgesiegen, so kan man ihn mit grössern, auch gesottenen Hopfen, auf eben die Art, wie die Spargeln, anrichten. Im Fall kein grüner Hopfen vorhanden wäre, so kan die Schüssel mit Brocholi an dieser statt geziert, oder garniert werden.

131) Gesottener Salat von Ludstöcklen.

Man nimmt die erstere Geschoß oder Dolten, die von Lud- oder Liebstöcklen im Frühling aufschiessen oder wachsen. Dieselbe muß man von ihren kleinen Häutlein schälen, und in Wasser ein wenig abbrühen, dann es braucht nicht viel siedens, weil er ohnehin ganz lind und zart ist, auch sonsten der Geschmak ein wenig davon geht, man richtet sie an, wie die Spargeln, mit Oel und Eßig.

132) Gesottenen Carviol-Salat.

Wann der Carviol Stücklensweis sauber gepuzt ist, so laß ihn in Wasser sieden, und hernach kalt werden; alsdann, wenn er wieder abgesiegen, kan man ihn mit Oel, Eßig, Capern, Oliven, Salz und Pfeffer, anrichten.

133) Salat von grünem Cigory.

Nimm jungen grünen Cigory, puz und wasch ihn sauber, thue ein wenig klein geschnittenen Knoblauch darein, und machs mit Oel und Eßig an, wie einen anderen Salat.

134) Salat von grünem wilden Cigory.

Man nimmt die jungen Geschoß oder Herzlen von dem wilden Cigory, puzt und wascht ihn sauber, machts im übrigen mit allem, wie bey einem andern abgesottenen Salat.

135) Salat von rohem Selleri.

Wann der Selleri sauber gepuzt, gewaschen und geschnitten ist, so macht man ihn mit viel Oel, ein wenig Eßig, Salz und Pfeffer, an, und garnirts mit Ramen, oder was man sonst hat.

136) Salat von marinierten Cucumern.

Nimm die schönste und kleinste eingemachte von den Cucumern, wie sie an ihnen selbst, lege sie in eine Schüssel oder Teller. Nimm hernach die grosse, und schneide sie in 4. Theile, richts auf dem Schüs-

sel-Rand herum, und inzwischen allezeit einen andern Schniz von dem roth gesottenen Randig, und garniers hernach mit Pistaschen.

137) Salat von Oliven.

Man nimmt die eingesalzene Oliven, und richts in frischem Wasser an.

138) Salat von Capern.

Wann die Capern sauber gewaschen sind, so richts man an mit Oel, samt ein wenig Wein, und garnierts mit Lemonienschnizlein.

139) Salat von Sardeln und andern Sachen.

Wann die Sardeln sauber gepuzt und abgetheilt, die Grätlein wohl davon, und eine Weile in frischem Wasser gestanden seyn, so theile sie noch einmahl, und richts auf ein Teller, wie ein Creuz, mit schönen Tartoffeln und weissen Carviolschnizlen, wie auch von rothem Randig, alles Creuzweis zugericht, bis daß der Teller voll ist; alsdann mach ein Kränzlein mit schönen Capern um den Teller herum, und richts hernach mit Oel und Eßig an.

140) Salat von Porcelein oder Purzel.

Nimm junge Porcelein oder Purzel, weil sie noch jung sind, puze und wasche sie sauber, nimm darunter jungen Garten-Kreßig, wie auch junge Münzen, und mach den Salat an, wie sonsten.

141) Gesunder Salat von Kräutern.

Nimm von allerley Kräutern, die man sonst zum Salat braucht, als Purzel, Kerbelkraut, jung gesäeten Latück, Brunnenkreßig, Gartenkreßig, junge Münz, jungen Fänkel, Sauerampfer, Melissen, Pimpernellen, junge Zwibel und andere Kräuter mehr. Dieses alles sauber gepuzt und gewaschen, hernach abgesiegen, und wohl angemacht mit Salz, Oel, nicht gar viel Eßig, macht zusammen einen guten und gesunden Salat.

142) Rabunzen-Salat.

Wann die Rabunzen sauber abgeschaben, und geputzt seyn, so kan man sie entweder absieden, oder roh zu einem Salat anrichten, mit jung gesäetem Sa't, Latücken oder andern Kräutern, wie auch mit Randig garnieren. Uebrigens wird er mit Oel und Eßig, wie ein anderer Salat, angemacht.

143) Jung gesäeter Salat.

Wann der jung gesäete Salat von der Wurzel sauber geputzt und gewaschen ist, so wird er wohl abgesiegen, und in allem, wie ein Sardeln- oder anderer Salat, zugericht.

144) Nistel-Salat.

Man macht den Nistel-Salat, wie den vorigen.

145) Kropf-Salat.

Man thut die grosse Blätter weg, und macht 4. Theile, oder halbirt die Kröpfe. Wenn sie sauber gewaschen und abgesiegen sind, so richt man sie mit jungen grünen Zwibeln an.

146) Antivi-Salat.

Nimm schönen weissen Antivi, puz und theile ihn, und mach ihn an, wie einen andern Salat.

147) Poloneser-Salat.

Die Poloneser, Passauer und Romer-Salat werden mit gesottenen Eyern, oder wie die Kröpfe gemacht.

Dieweil oft von Schwamen gemeldt wird, so da und dort zu diesen und jenen Speisen beygelegt, oder mitgekocht werden müssen; als ist es nothwendig, daß man wisse, was es für Schwame seyen, die zum Kochen wohl und ohne Schaden können gebraucht werden. Diese sind

1) die Morachen, welche man frisch und gedörrt brauchen kan, und sind bekannt.

2) Heiderling, welche auf der Heiden wachsen, und

und oben weiß, unten aber braun seyn. Diese lassen sich auch dörren oder einsalzen.

3) Die Heirling, Herbstling oder Faistling, als welche ihre Benennung daher haben, weil sie nach St. Johannis und wiederum im Herbst wachsen. Sie sind obenher braun, und unten weiß, dabey feist, und haben keinen Geschmack; man kan sie einsalzen, und länger als 2. Jahr frisch behalten.

4) Die italiänische Tartoffeln, welche die allerbeste sind.

Es sind auch noch andere sonst wohlbekannte Schwame, die man zu kochen pflegt: weil sie aber bey vornehmen Stands-Personen nicht gebraucht werden, so laß ich sie ungemeldt.

Eben so ist auch vonnöthen zu wissen, wie man die Morachen zu dörren pflegt. Hiebey ist hauptsächlich zu bemerken, daß man dieselbe vor dem Dörren nicht waschen soll; dann die Morachen werden bald Wassersichtig, weil sie frisch seyn, und lassen ihren Geschmak leicht im Wasser. Sind sie gedörrt, so wird gestossener Pfeffer darunter gethan, sonst wachsen kleine Flügel darinnen, oder sie werden Wurmstichig.

Die andere Gattung, nemlich die Heiderling, Chanpignions, wann sie wohl gedörrt sind, müssen sie wie die Morachen angefähet, und inwendig an den König aufgehekt werden, wo die Luft am besten ziehet. So können die Schwame in einer Nacht gedörrt, und hernach wie die Morachen aufbehalten werden.

Die dritte Gaftung, oder die Feistling, können in allen Sachen gedörrt werden, wie die obern. Hiebey ist zu bemerken, daß die Schwame, wie vorgemeldt worden, weil sie frisch seyn, keinen Geschmak haben; wenn sie aber gedörrt seyn, einen guten Geschmack geben, besonders wann man sie zu Pulver stoßt, und zu denen Speisen nach Nothdurft gebraucht. Dergleichen Pulver kan man von den

vorigen

vorigen, wie auch von den Morachen., machen, und denen Speisen den Geschmack geben.

148) Art und Weise wie die vorgeschriebene Schwamen können eingesalzen werden, daß mans etliche Jahr aufbehalten kan.

Man soll erstlich die Schwamen schälen, hernach absieden in Wasser, und alsdann wiederum im frischen Wasser abkühlen, und wieder abseihen, in einen glasirten Hafen wohl einsalzen, und beschweren, an einem kühlen Ort aufbehalten, und davon nehmen, wann man etwas vonnöthen hat.

Man macht auch ein Suhr hierzu, nimmt ein Becken oder Pfanne voll Wasser, stellts auf das Feuer, thut Salz darein, und läßts sieden; wann das Wasser siedt, so kan man erkennen, ob genug Salz darinn seye, wann man ein frisch Ey darein thut, dann so lang das Ey auf dem Boden bleibt, so ist nicht genug Salz darinn, und so bald als genug Salz darinnen ist, wird das Ey in die Höhe schwimmen. Wann also die Suhr genug gesotten hat, so heb die Pfanne oder Becken von dem Feuer, und laß kalt werden, alsdann richte die abgesottene Schwamen in Hafen, und so viel Suhr darzu, daß es darüber geht, decks wohl zu, und behalts so lang du willst.

149) Wie man die Spargeln, Artischocken, Fysolen, und andere Sachen aufbehalten könne.

Nimm schöne Spargeln, und laß eine kurze Zeit sieden, legs hernach in frisch Wasser, und seihe es wieder ab, und auf einem Brett richts hernach in einen Hafen, und fülls mit der vorgeschriebenen Suhr an, gieß schön zerlassenes Schmalz drey Finger dick darauf, und laß kalt werden, behalts so lang du willst.

150) Frische Artischocken zu behalten.

Nimm schöne Artischocken, die nicht zu alt sind, siedts ein wenig ab, und laß wiederum abkühlen, richts

richts in allen Sachen, wie vorgeschrieben stehet von Spargeln.

Von dieser Suhr kan man auch grüne Fysolen, Bohnen, Pürzel und andere Sachen einmachen.

Unterschiedliche Gattungen von Confect,
von allerley wohlcandirten Früchten, von eingemachten Säften, Marcepan, desgleichen von wohlschmeckenden Wassern, so bey vornehmen Gesellschaften, u. d. g. dienlich seyn, geschikt zu präpariren.

Ehe man sich aber hieher etwas zu weitläuf einlasse, ist dieses hauptsächlich zu beobachten, daß bey so vielerley Sorten des zu verfertigenden Confects auch die Art des zu siedenden Zuckers mehr als einerley sey, damit man sogleich wisse, welche Gattung des Zuckers man bey Präparirung eines jeden Confects besonders zu applicieren habe.

1) Die erste Gattung des gesottenen Zuckers wird genannt a liseè, oder auf teusch glatt. Dieser ist am wenigsten gesotten, und bleibt glatt; um ihn aber recht kennbar zu machen, läßt man ihn mit Wasser zergehen, und hernach erst sieden; wenn man viel Wasser nimmt, so muß er lang gesotten werden, wann aber der Zucker eine Welle gesotten hat, so muß man den langen Finger darein tunken, und die Hand umkehren, daß der gepflogene Finger auf dem Daumen lieget, und hernach wieder über sich ziehen. Wann ein klein runder Tropfen Zucker auf dem Daumen bleibt, so ist der Zucker recht glatt, oder a liseè, wann aber kein Tropfen bleibt, so ist er genug gesotten, wann er aber einen Faden gibt, daß ihn der Finger von

dem

dem Daumen ziehet, so ist er zuviel gesotten, so muß man mit Wasser wiederum helfen, und ihn noch einmal sieden.

2) Die andere Sorte des gesottenen Zuckers wird genannt à perle oder stark, kann auch erkennt werden, wenn man den Finger eintunkt, wie zuvor gesagt ist, und biegt denselben zu dem Daumen, so macht er einen Faden, so weit man den Finger aufthun kan, und alsdann ist der Zucker à perle, oder stark gesotten.

3) Die dritte Art des gesottenen Zuckers läßt man noch länger sieden, und man kennt ihn wann er genug gesotten, also: man tunkt einen Schaumlöffel in den Zucker, und hebt ihn wieder heraus; wenn man durch den Schaumlöffel Löcher geblasen, so wird der Zucker davon fliehen, wie ein subtiles Papier, alsdann ist er genug gesotten; wofern sich aber dieses noch nicht gezeigt, so muß man ihn noch länger sieden lassen, und diß ist der dritte gesottene Zucker, so man nennt à soufle, oder à rosar, zu dem Conserve.

4) Es gibt zwar noch eine Gattung des gesottenen Zuckers, welche die vierte ist, aber gar selten gebraucht wird, ausgenommen zu der Carmel, und diesen gießt man, wann er genug gesotten ist, tunkt den Finger in kaltes Wasser, und gleich darauf in den Zucker, und dann wiederum in das kalte Wasser, wann der Zucker hart wird und sich brechen läßt, so ist er genug gesotten, und dieser heißt à cassé oder Carmel.

Allerley Zuckerwerk.

152) Composte von Reinetten oder Corpandu-Aepfeln.

Nimm schöne Aepfeln, schäle sie halb oder viertelweiß, darnach sie groß oder klein sind, putze sie von dem Kern und Pelz der in der Mitte ist, lege sie in frisch Wasser, nimm andere Aepfel, schneide sie zu kleinen Stücklein, schäls und laß in Wasser sieden, darnach wenn sie durch ein Tuch wohl abgesiegen, daß der Saft besser herauskommt, thue das Wasser oder Decoction in ein rothkupfernes Beck, so recht sauber ist, thue von dem besten Zucker darein, viel oder wenig nach Proportion, laß dieses alles bey einnem grossen Feuer sieden, und kehrs zu Zeiten um, und wann die Aepfel genug gekocht sind, so thue sie nacheinander heraus, auf eine Schüssel, daß sie trocken werden, darnach richt sie auf ein Teller, und laß den übrigen Syrop noch einmal stark sieden, thue noch ein wenig Zucker und Lemoniensaft darein, und wanns gesotten ist, wie eine Sulz, so ists genug, thue es über die eingerichte Aepfel und auf das Teller.

153) Eine andere Composte.

Nimm schöne Aepfel, so man Glaber-Aepfel nennet, schäle sie halb oder viertelweiß, putze sie in der Mitte wohl, doch so, daß sie nur ein wenig, und nicht gar durchschnitten werden, damit die Schale ganz bleibt. Laß sie in der Decoction von den oberen Aepfeln, und verfertige sie wie oben stehet, ausgenommen daß kein Lemoniensaft dazu vonnöthen ist, an dessen statt aber ein Glas Wein genommen werde.

154) Composte von rund geschnittenem Citronat.

Nimm Citronat, so nicht viel Saft haben, schneids rund, und thue die Kern davon, laß ein

wenig sieden in Wasser. Nimm darnach ein wenig Saft oder Decoction von den Reinetten-Aepfeln, und saigs ein wenig Lemonien oder Citronat wohl ab, ehe er angericht wird, und thue darnach den Syrop darauf bey den Aepfeln.

155) Composte von ganzem Lemoniensaft.

Nimm schöne Lemonien von den größten, so du haben kanst, mache die Schalen etwas dick, thue den Saft von einander, und schneids nach der Länge, mach darnach aus jedem Theil etliche Schniz nach der Zwerch, thue sie in die Aepfel-Sulz, so vorhero gericht seyn muß, und laß die Lemonienschniz in dieser Sulz sieden, daß sie wiederum zu einer Sulz wird, thue diese Sachen vom Feuer weg, laß den halben Theil kalt werden, darnach richte die Lemonienschniz auf einem Teller auf, wie eine Piramide, oder wie es dir wohl gefällt, thue darnach die Sulz darüber, ehe als sie gar kalt werden, wie bey den obern.

156) Composte von Pomeranzen.

Man machts, wie die von Lemonien, ausgenommen, daß kein Aepfel-Syrop oder Decoction dazu vonnöthen ist, und sollte der Syrop a parte gesotten seyn.

157) Composte von Castanien oder Kesten.

Nimm von den schönsten und grösten Kesten, brate sie auf der Glut, schäle sie sauber, darnach trükne sie ein wenig, daß sie breit werden, lege sie in eine Schüssel aufgericht, und nicht aufeinander, sondern an einander, so viel bis genug ist, auf ein Teller, thue Syrop darüber von Marillen, oder von Zwetschgen, oder von andern Früchten, lasse sie ein wenig sieden auf einem kleinen Feuer, thue oft Syrop darüber, daß sieden thut; wann sie gonug sind, so nimm ein Teller, kehr sie um, und thue vor den Syrop darüber.

158) Composte von Paißbeer.

Nimm schöne Paißbeer, putz sie von ihren Stengeln und Kern, laß Zucker und Wasser sieden, schäums sauber ab, laß sieden, bis schier a lisee oder glatt, thue die Paißbeer darein, und laß sie zugedeckt, und also fort sieden, bis der Syrop ausgesotten ist.

159) Composte von Biren.

Nimm Biren, thue sie in ein Beck voll Wasser, laß stark sieden, und wann sie lind werden, so lege sie in ein frisches Wasser, daß mans schälen kan, und wann sie zu groß seyn, so halbiers, und thue das Herz heraus, darnach laß sie einsieden mit einem Pfund Zucker, und ein wenig Wasser, bis sie ein wenig mehr als à perle gesotten seyn.

160) Eine andere Art.

Nimm schöne Biren, schäle sie, und lege sie in ein kupfernes Beck, thue Zucker, Zimmet und Wasser daran, decks wohl zu; wann sie halb gesotten seyn, so thue ein wenig rothen Wein dazu, so werden sie schön roth, und laß sieden, wie ein anders Confect, aber ohne viel Syrop dazu zu nehmen.

161) Noch eine Art.

Nimm Biren und laß sie unter der Aschen braten, darauf schäle und zertheile sie in der Mitte, thue die Kern und Herz heraus, lege sie in ein Beck, mit Zucker und Wasser laß sieden, so lang bis man keinen Syrop mehr sehen kan, daß sie ein wenig roth seyn, aber rühre oft das Beck, daß es nicht anbrenne, thue etwas von Pomeranzen-Saft darauf, und richt sie also an.

162) Noch eine andere Art.

Nimm Biren, lasse sie braten, wie die oberen lezten, und einen Syrop mit Zucker und Lemoniensaft, oder in ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser sieden, thue die Biren in den Syrop, laß sie ein

wenig darinn sieden, und richts hernach auf ein Teller.

163) Eine andere Art von Aepfeln.

Nimm schöne Reinetten-Aepfeln, halbiere sie nach der Länge, oder ein Viertel, thue das Herz wohl davon, lege sie in ein Beck mit Zucker, und viel Wasser, kehre sie um, daß sie auf ihrer Schale liegen, und laß also sieden, so lang bis man keinen Syrop mehr sieht, und daß sie ein wenig roth seyn, hernach richts auf ein Teller, daß die Schalen schön ganz, und oben darauf sind.

164) Composite von Quitten.

Nimm Quitten, schäle sie subtil, und wickle sie wiederum ein in ihre Schale, und darnach in naß Papier, alsdann müssen sie in der Aschen eingegraben, und Glut darauf gethan werden; auf diese Art laß sie braten, darnach nimm sie heraus, und schneids in zwey Theile, thue das Herz heraus, lege sie in ein Beck, mit ein wenig Wasser und Zucker, laß sie sieden, bis der Syrop fertig ist, und gibs warm auf den Tisch.

165) Eine andere Art.

Laß die Quitten braten wie die obere, schäle sie darnach, schneide das beste in schöne Schniz, thue sie in eine Schüssel mit gestossenem Zucker, und ein wenig Pomeranzenblüthwasser, decke sie wohl zu, darnach muß man sie auf warme Aschen legen, so wird sich der Syrop selbst machen.

166) Noch eine andere Art.

Nimm Quitten, schäle sie und schneids in vier Theile, thue das Herz heraus mit dem Kern, und legs in frisch Wasser, nimm diese Schale und Kern samt den Quitten, laß es darnach in Wasser sieden, mit einer Decoction oder Saft, wie von den Aepfeln im ersten Artickel gemeldt ist; thue sie in ein Beck zu dieser Decoction mit viel Zucker, und noch

ein wenig Wasser, wanns vonnöthen ist, thue ein wenig Zimmet dazu, decks zu, daß sie sieden bey einem kleinen Feuer, bis sie eine Weil eine schöne rothe Farbe bekommen, und der Syrop muß seyn wie eine Sulz.

167) Eingemachte Pomeranzen Blüthe.

Nimm schöne Pomeranzenblüthe, gib acht, daß die Blüthe wohl heraus sey, putze sie sauber von ihren Knöpfen und Stengeln, laß sie sieden in Wasser, thue sie alsdann heraus in ein anderes frisch Wasser, thue Zucker in ein Beck, laß es sieden à liseè oder glat, und die Brühe abseihen, thue sie in den Zucker, laß sie sieden, bis der Syrop fertig ist, und also richt sie an.

Wie man allerley Marcepan machen kan.

168) Gemeiner Marcepan.

Nimm ein Pfund gepuzte Mandeln und stoß dieselbe klein, mit Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser und Eyerklar, nimm darnach ¾ Pf. schön gestossenen Zucker, und rührs wohl untereinander, in einem Beck oder Pfanne auf der Glut, und zwar so lang, bis sie nicht mehr an dem Beck oder an der Hand anklappen, also sind die Mandeln genug abgestärkt zu allerley Farben oder Figuren. Es ist zu wissen, daß von disem passè allerley Früchten, Vögeln, und andere Thiere können formirt und gemacht werden.

169) Königlicher Marcepan.

Man nimmt von den Oberzelten pastè, und treibt mit der Hand, so lang als anderthalb Spann aus, nicht gar so dick als der kleine Finger, man

schneidts

schneidts zu kleinen Stücklen, formirt lauter Ringlein daraus; wann die Ringlein alle gemacht sind, so klopf 2. Eyerklar in einer Schüssel, und rühre darein, alsdann hat man schön gestossenen und gesähten Zucker in einer andern Schüssel, daß man die Ringlein darein thut, und in dem Zucker umkehrt, daß die Ringlein wohl mit Zucker bedeckt sind, alsdann nimm eins nach dem andern, und richts auf einen Bogen Papier, daß eines von dem andern einen halben Zwerchfinger von einander liegt, hernach kan man den Marcepan backen in dem Ofen, der nicht gar zu heiß ist.

170) Krause Marcepan oder Frisee.

Zu diesen muß man gute und süsse Mandeln haben, sie müssen, wie die obern, abgezogen und klein gestossen werden, darnach mische klein gestossenen Zucker darunter, und laß nicht nach, bis ers zu einem rechten Taig wird, thue denselben durch eine Spritzen, welche einen kleinen Stern hat, auf ein Papier in einer Form, die dir bleibt, durchtrucken, alsdann samt dem Papier in eine Dorten-Pfanne, darunter keine Glut ist; auf den Deckel aber gehört die Glut, und der obere Theil der Marcepan muß backen; wenn nun dieser gebacken ist, so laß ihn kalt werden, heb solchen von dem Papier ab, kehr ihn um, und backe darnach die andere Seite ebenfalls, so wirst du schönen, delicaten und perfectionirten Marcepan haben.

171) Aufgeloffene Marcepan-Soulfe.

Nimm einen Vierling von den schönsten Mandeln, so du haben kanst, zieh sie ab, wie oben stehet, und stoß sie so klein als du kanst, thue 2. frische Eyerklar darein, und rührs wohl untereinander, mische schön gestossenen Zucker darunter, laß nicht nach, bis es zu einem rechten Taig wird, treib denselben durch eine Spritzen, wo an statt des Sterns ein run-

des Eisen seyn wird, daß die Pastè in der Grösse eines kleinen Fingers heraus kommt, mach hernach Ringlein oder Kränzlein daraus, und richts auf Papier, und laß die Ringlein oder Kränzlein backen in einer Dorten-pfanne, fein langsam mit einem kleinen Feuer, so wirst du etwas guts und schönes haben.

172) Linde Marcepan zu machen.

Nimm ein Pfund süsse Mandeln, schäle sie, und lege sie in ein frisch Wasser, stosse sie hernach mit einem Pfund Zucker, und nimm die Schalen von einer grünen Lemonie darzu, und stoß dieses alles wohl klein, und richts auf das Papier, wie es dir wohl gefällt, entweder wie Marchanne oder nach einer andern Form, und laß darnach backen, und wieder kalt werden, darnach kehrs um, und laß es auf der andern Seiten auch backen.

173) Pomeranzen-Marcepan.

Nimm ein Pfund Mandeln, ziehe sie ab wie die obern, und stosse sie ganz klein, laß 3. Vierling Zucker sieden bis zum Fliehen, thue den Zucker vom Feuer weg, und rühre die Mandeln darein mit grossem Fleiß; nimm darnach ein halb Pfund eingemachte Pomeranzen, die wohl lind sind, seihe den Saft ab, und stoß sie wohl klein, darnach rührs mit den Mandeln, und stells wiederum auf das Feuer, rührs wohl untereinander, damit es nicht anbrennt, so lang, biß daß es sich nicht mehr in dem Becken anhängt, darnach richts auf weiß Papier nach einer Form, die dir am besten gefällt, und backs mit einem Dorten-Pfannen-Deckel auf einer Seite, und laß darnach kalt werden, mach ein Eiß darüber, und laß darnach auch backen, wie die andern sind, mit kleinem Feuer, damit das Eiß schön weiß bleibt.

174) Eine andere Art mit Citronat oder Lemonien.

Man machts wie die obern, ausgenommen, daß man Citronat oder Lemonien, an statt der Pomeranzen dazu nimmt.

175) Marcepan mit Eiß.

Nimm von der Pasté, oder mach eine dergleichen wie gemeiner Marcepan, bereite die Pasté so zu, wie es dir am besten gefällt, und laß ein wenig im Ofen backen, darnach nimm Pomeranzenblüth-Wasser, thue dasselbe in eine Schüssel, und rühr gestossenen Zucker darein mit einem silbernen Löffel, und laß nicht nach, Zucker darein zu mischen, bis es zu einem dicken Taig wie ein Muß oder Brey wird, oder nimm Eyerklar und Zucker, und rührs wie oben stehet, vergiß nicht Lemoniensaft darein zu thun, weil es davon dick wird.

NB. Diese zwey Eiß dienen und können gebraucht werden zu diesem Marcepan, und zu allem andern Confect und Pasté; so trucken sind, muß man allezeit überstreichen, und darnach mit dem Deckel von der Dorten-Pfannen auf einer Seite, eines nach dem andern fein stät backen.

Wie man allerley Arten von Conserve machen kan.

Nimm von den schönsten rothen Rosen, von Prouins oder Kohl-Rosen, putze die Knöpfe sauber davon, lege sie in eine silberne Schüssel, oder anders silbernes Geschirr, und laß wohl dörren oder trucken werden auf einem kleinen Kohlfeuer, rühre sie oft mit der Hand, darnach wann sie recht trucken sind, so stosse sie in einem Mörsel, und seihe sie durch ein feines Sieb, darnach nimm etwas Lemonien-Saft, und ein Loth von disem Pulver, weiche es

also ein, und laß unterdessen Zucker sieden, bis er aufzuſliehen anfängt, darnach thue den Zucker vom Feuer, und laß ihn weiß werden mit der Spathel, thue darnach die Rosen darein, und laß sie also darinnen, bis daß die Conserve eine Rosen-Farbe bekommen hat; und wann der Zucker zuviel gesotten wäre, so thue einer ganzen oder halben Lemonie Saft darein, und laß noch ein wenig kalt werden, und richts an.

176) Conserve von Pomeranzen-Blüth.

Nimm eine voll Hand Pomeranzen-Blüth, und zopf die Blätter ab von dem Knopf, schneide die Blüthe zu kleinen Stücklein, laß darnach ein Pfund Zucker sieden, bis er assouffle oder abzufliehen anfängt, darnach thue ~~ihn von dem~~ Feuer hinweg, wann du siehst, daß der Zucker flieht, so thue die Pomeranzen-Blüthe darein, und rühre es mit einer hölzernen Spahtel, richts also an mit weiß Papier mit der Spahtel, oder mit einem Löffel, wie es dir am besten gefällt.

177) Eine andere Art.

Nimm Pomeranzen-Blüthe, putze sie wie oben gemeldet stehet, stoß die Blühe in einem Mörsel, laß den Zucker nach obiger Art sieden, und thue ihn hernach von dem Feuer hinweg, rühre die Pomeranzen darein, und verfertige den Conserve, wie die obern.

178) Eine andere Art mit Pomeranzen-Blüth-Wasser.

Man machts wie die von der Blüthe, ausgenommen, daß man Pomeranzen-Blüth-Wasser an statt der Blüthe dazu nimmt, und das Wasser muß erst darunter gerührt werden, nachdem der Zucker gesotten ist.

179) Conserve von Lemonien-Saft.

Mach dieses, wie von das Pomeranzen-Blüthe-Wasser, ausgenommen, daß man Lemonien-Saft an statt

statt des Pomeranzen-Blüth-Wassers dazu nimmt, wann der Zucker gesotten ist. Das übrige wird nach obiger Erinnerung in Acht genommen.

180) Conserve von geriebenen Lemonien-Schalen.

Nimm schöne Lemonien, reib denselben auf einem Riebeisen die Schalen ab, und lege sie in frisch Wasser, seihe sie darnach ab durch ein sauberes Tuch, und trucks wohl ab, laß darnach den Zucker sieden, wie zu den andern Conserven, und thue es vom Feuer hinweg, darnach die Lemonien-Schalen darein. Uebrigens wird es vollendet, wie die andern.

181) Conserve von allerley Früchten.

Nimm von allerley truckenem Confect, als Weixeln und Marillen, von Pfersching, von grünen Mandeln rc. schneide dieses alles zu kleinen Stücklein, und laß den Zucker sieden, wie zu den andern thue die Früchte oder Confect darein, und richts an, wie die andern.

182) Eine andere Art.

Nimm candirten Citronat, Pißtaschen, Marillen und Ammerellen, schneid sie zu kleinen Stücklein, wie oben gesagt ist, bespreng sie mit gestossenem Zucker, und trückne es vor einem kleinen Feuer, nimm darnach Zucker, und laß ihn auf dem Feuer sieden, oder auffliehen, wie oben stehet, thue ihn darnach vom Feuer hinweg, dieser Zucker muß ein wenig stärker gesotten seyn, als sonst zu einem andern Confect. Laß ihn darnach weiß werden mit der Spathel, und thue den Confect in den Zucker, weil er noch auf dem Feuer steht, unter beständigem Umrühren laß ihn sieden, bis der Zucker wieder zu fliehen anfängt, so ist er gut, alsdann thue ihn vom Feuer hinweg, und wann der Zucker weiß ist, und fängt an ein klein Eiß zu bekommen, alsdann muß man es mit dem Löffel anrichten.

183) Conserve von Pischtasch.

Nimm Pischtaschen, schäle sie wie die Mandeln, leg sie in kaltes Wasser, und wann sie kalt sind, seihe sie ab, und trückne sie mit einem saubern Tuch ab, darnach stoß, und laß den Zucker sieden, biß er aufflieht. Das übrige ist zu observiren wie bey den andern Conserven.

184) Eine andere Art.

Nimm Pischtaschen, und stosse sie recht klein, laß den Zucker sieden, thue ihn von dem Feuer hinweg, und laß ihn weiß werden, thue die Pischtaschen darein, rührs und richts auf weis Papier. Diese Conserve mit ungeschälten Pischtaschen ist ein köstliches Confect zur Herzstärkung nach dem Fieber.

185) Conserve von Margaranthen - Aepfeln.

Nimm von schönen Margaranthen die Kern, und presse durch ein Serviet den Saft heraus, thue diesen Saft in eine Schüssel mit ein wenig gestossenem Zucker, laß ihn ein wenig sieden und aufsliehen vor dem Feuer, biß der Zucker zergangen ist, alsdann thue ihn von dem Feuer hinweg, und rühre den Margaranthen-Saft darein, richt sie an wie die andern.

186) Conserve von Veigeln.

Nimm Veigeln, und putze sie wohl von ihren Knöpfen, stoß die Blätter in einem Mörser, presse den Saft heraus, wie von den Margaranthen durch ein sauberes Tuch, laß den Zucker sieden, wie zu den andern Conserven, und thue den Saft darein, rührs wohl um, thue ein wenig Lemonien-Saft darein, und richts, wie die andern, auf Papier an.

187) Conserve von Kirschen.

Nimm schöne Kirschen, thue die Kern heraus, laß sie ein wenig im Wasser sieden, darnach seihe und schneid sie klein, laß hernach den Zucker sieden, wie oben gemeldet stehet, darauf thue ihn von dem

Feuer

Feuer hinweg, die Kirschen darein, und rühre es wohl untereinander, darnach richte sie an, wie die andern Conserven.

188) Caramel.

Nimm Zucker, laß ihn sieden bis auf die Cassé, oder brechen, thue ihn hernach vom Feuer hinweg, und rühre etliche Tropfen von der Essenz oder Akstem-öl darunter, giesse es darnach auf ein silbernes Blatt oder Becken. Dieser Zucker ist gut vor den Husten oder Keichen.

Allerley Arten von truckenem Confect.

189) Ganze Pomeranzen.

Nimm schöne Pomeranzen, und schäle sie klein und subtil, daß die Pomeranzen schön glatt und nicht uneben bleiben; mach in jede Pomeranze einen Schnitt auf der Spitz, wo der Stengel gewesen ist, darnach thue sie in ein groß Becken von rothem Kupfer, so voll Wasser, und laß eine halbe Viertelstund sieden, alsdann lege sie wiederum in frisch Wasser, darnach nimm einen kleinen Löffel von Stahl oder Eisen, und thue den Schnitt-Putzen, der darinnen ist, sauber heraus, hernach laß sie noch zwey oder dreymal, allezeit eine Halb- oder Viertelstunde, nachdem es vonnöthen ist, sieden, und lege sie allweg in frisches Wasser, alsdann nimm von dem schönsten Zucker so du haben kanst, und laß ihn sieden à lisée oder glatt; wann die Pomeranzen wohl abgesiehen sind, so thue sie in den Zucker, und laß sie noch eine Viertelstunde sieden, thue sie darnach vom Feuer hinweg, und wann sie kalt sind, so stells auf das Feuer, und laß sieden. Wann

dieses geschehen, thue sie wiederum hinweg, laß eine Weile stehen, thue sie darnach fein schön heraus, und gib wohl acht, daß der Zucker wohl heraus fällt, richt sie auf ein sauberes Stroh an, und laß sie trucken werden.

190) Pomeranzen-Schalen.

Nimm Pomeranzen-Schalen, schäle sie wie oben stehet, theile sie in 4. Theil, thue den Saft und Fasenwerck hinweg, schneid die Schalen nach der Zwerch, und wohl klein wie Speck, leg diese Schniz in frisch Wasser, laß sie darnach sieden, wie die andere Pomeranzen mit Zucker. Das übrige kan oben nachgesehen werden.

Ich schreibe nicht, wieviel man allda Zucker nehmen soll, weder zu den Pomeranzen, noch zu den Lemonien, dann sie müssen so viel Zucker haben, daß sie darinnen schwimmen können, aber den überbliebenen Zucker kan man wohl anderstwohin brauchen.

191) Von Lemonien und Pomeranzen-Schalen.

Die kleine und subtile Pomeranzen-Schalen breitet man zu wie die andern, in allen Sachen.

192) Von Lemonien.

Die Lemonien muß man schälen, und darnach in frisch Wasser legen, und also fortfahren, wie mit den Pomeranzen.

Die Lemonien-Schalen pflegt man einzumachen, oder zu conserviren, wie die Pomeranzen-Schalen, und der Zucker von Pomeranzen ist gar gut darzu, wie zu der Pralinne von Mandeln, wie auch zu den grünen oder schwarzen welschen Nussen, und zu andern Sachen mehr.

193) Romanische Latucken.

Nimm Romanische Latucken, so hoch gestiegen seyn, putz sie von den Blättern, und schäle sie sauber, gib acht, daß keine Fähden darbey bleiben, leg

sie in frisch Wasser eines nach dem andern, so bald als sie geschält seynd, und laß in dem Wasser sieden, bis sie lind werden; wenn du mit einer Nadel darein stichst, und nichts heraus ziehest, sondern die Latucken im Wasser liegen bleiben, alsdann sind sie genug, lege sie in frisches Wasser, alsdann laß den Zucker sieden, mische die Latucken darunter, und laß sie sieden, bis der Zucker oder Syrup genug gesotten ist, darnach lege sie in ein breit irdenes Geschirr, und laß sie 8. Tage darinnen, worauf sie in einem kupfernen Becken noch einmal sieden müssen, bis der Syrup genug gesotten ist, wie zuvor, alsdann lege alles in ein irrdenes Geschirr, und laß kalt werden, deck's zu, und halt sie hernach an einem truckenen Ort; wann du etwas davon brauchen wolltest, so nimm sie heraus und laß sie abseihen, richt sie auf ein Blech, und laß trucken werden in der Stuben. Auf jedes Pfund Latucken braucht man ein Pfund Zucker.

194) grüne Marillen.

Nimm grüne Marillen, ehe die Kern formirt und hart sind, schäle sie subtil, und laß sie im warmen Wasser auf der Glut stehen, daß sie nicht sieden, so lang, bis die Marillen grün werden, und ein wenig lind sind, alsdann leg sie in frisch Wasser, laß den Zucker sieden à lisee oder glatt, und wann die Marillen abgeseihet sind, so mische sie unter den Zucker, und laß sieden, bis der Syrup genug gesotten ist, darnach thue sie in ein irrdenes Geschirr, und laß 8. Tage stehen; wann diese Zeit vorüber ist, nimm die Marillen, und laß alles zusammen in einem kupfernen Becken noch einmal sieden, bis daß der Syrup genug gesotten ist, alsdann thue sie wieder vom Feuer hinweg, und gieß noch einmal in das irrdene Geschirr, biß daß die Marillen kalt sind, darnach kan mans auf dem Blech aufrichten, daß eins das

andere nicht anrühret, und also trocken werden in der Stuben, kehre sie oft um, bis sie gar trucken sind, darnach kan man die Marillen zwischen Fließ-Papier einrichten, daß eins das andere nicht anrührt, und wann das Papier naß oder feucht wird, so muß mans auf ein ander Papier legen, also kan man die Confect lang behalten.

195) Eine andere Form.

Wann die Marille ein wenig gesotten, nimm sie heraus, und laß abseihen, sied Zucker, wie zu den Conserven, oder ein wenig stärker, lege die Marillen darein, und laß sie sieden; wenn dieses geschehen, so thue sie von dem Feuer hinweg, mach ein Eiß mit ihrem Zucker oder Syrup, richt sie auf Stroh, und wanns mit Zucker seyn, so besäe sie wohl mit klein gestossenem Zucker, halt sie ein wenig von dem Feuer.

196) grüne Mandeln.

Die grüne Mandeln bereitet man wie die Marellen, ausgenommen, daß man die Mandeln mit warmem Wasser schälen muß.

197) grüne Weinbeer oder Closterbeer.

Diese richtet man zu wie die Marillen, ausgenommen, daß man sie nicht schälen darf, hingegen müssen die Kern heraus gethan, und so viel Pfund Weinbeer, so viel Pfund Zucker dazu genommen werden.

198) truckene Amerillen.

Nimm schöne Amerillen, thue die Kern heraus, laß ein wenig sieden im Wasser, daß sie den Saft nicht verlieren; darauf läßt man sie wohl abseyhen, und den Zucker sieden, alsdann mischt man die Amerellen darunter, und läßts sieden, bis der Syrup genug ist, hernach legt man sie in ein irrdenes Geschirr, worinn sie 8. Tage liegen bleiben, und noch eine Weil sieden müssen, biß daß der Syrup genug

gesot-

gesotten ist. Wenn sie kalt worden, richtet man sie nach Gefallen auf ein Blech, und läßt sie in der Stuben trucken werden. Man muß sie des Tags zweymal umkehren, und wenn es vonnöthen ist, bis sie trocken sind, darnach muß man sie in ein Gestadel auf Papier einrichten, ein Lag Amerillen, und wieder ein Lag Papier darauf, und also damit fortfahren, so lang man etwas hat. Dieses ist hauptsächlich in acht zu nehmen, daß man sie anfangs wenigstens alle 14. Tage auf ein anderes Papier lege, und wann man sie lang behalten wollte, und das Papier naß oder feucht werde, man sie allezeit auf ein anderes Papier lege. Uebrigens ist bey allem Confeet, so man trucken behalten will, das zu beobachten, daß mans zu Zeiten in die Stuben thut, wann es vonnöthen.

199) Trockene Marillen oder Kern.

Nimm schöne Marillen, die nicht gar zu zeitig, schäle sie, und thue die Kern heraus, legs in frisch Wasser, und laß in frischem Wasser warm oder heiß werden, aber daß sie nicht sieden, leg die Marillen darein, und laß das Wasser auf dem Feuer, wann die Marillen über sich aufsteigen, so muß man sie nach einander machen, in ein frisch Wasser legen, und wann sie recht kalt sind, wieder heraus thun. Darauf läßt man sie abseihen, und, wenn man sie auf ein flach breit irrdenes Geschirr angerichtet, den Zucker sieden à lisée oder glatt; man gießt ihn über die Marillen, und läßts also stehen bis den andern Tag, daß man den Syrup fein stät abgießt in einem Becken, wobey man in acht zu nehmen hat, daß die Marillen einander nicht anrühren. Darauf läßt man diesen Syrup oder Zucker sieden wie zuvor, und gießt ihn über die Marillen, läßts stehen bis den andern Tag, und continuirt alsofort 8. Tage. Allezeit, ehe man es zum besten thut, muß man die Marillen samt dem Syrup in das Becken giessen, und wann der Syrup

zu

zu viel gesotten, so gießt man ein wenig Wasser darunter, läßts darnach sieden, bis der Syrup genug gesotten, darnach läßt man es kalt werden, alsdann kan man es aufrichten wie die Amerillen, daß sie ganz bleiben, oder ein Viertel zubereiten, wie jezt gemeldet ist.

200) Kayser-Pflaum.

Nimm schöne Kayser-Pflaum oder Zwetschgen, schäle sie wohl subtil, und leg sie in ein kaltes Wasser. Sez ein anderes Wasser über, und laß gar sieden, lege die Pflaum darein, so bald sie abgesiehen sind, und laß sie darinn liegen, biß sie auf dem Feuer schön grün werden, deck sie zu, und wann sie schön grün sind, so lege sie in ein kaltes Wasser, darnach kan man sie zubereiten, wie die Amerillen, und trocken werden lassen.

201) Pflaum mit den Schalen.

Man machts, wie die obern, ausgenommen, daß mans nicht schälen darf. Alle die Pflaumen, so tauglich zum Confect sind, werden also zubereitet wie die leztern zwey.

202) Die Pfersching einzumachen.

Die Pfersching werden candirt und eingemacht wie die Kayser-Pflaum, ausgenommen, daß man ein wenig mehr Wasser in den Syrup gießt, wenn man das leztemal sie siedet.

203) Salzburger Biren.

Nimm Salzburger Biren und andere Biren, die dir tauglich sind zum candiren oder einmachen. Was ganze Biren seyn, laß sieden in einem Becken voll Wasser, und wann sie ein wenig lind sind, so lege sie in frisch Wasser; wann sie kalt sind, so nimm sie wieder heraus, und wenn sie sauber geschält, lege sie noch einmal in frisch Wasser, laß darnach den Zucker sieden à lisée oder glatt, und wann die Biren abgesiehen sind, so thue sie in den Zucker und laß sieden,

den, bis der Syrup genug gesotten ist, darnach gieß alles zusammen in ein irrdenes Geschirr, und laß kalt werden, alsdann gieß den Syrup in ein kupfernes Becken, und laß noch einmal sieden, darnach gieß ihn über die Birn, und continuire damit 4. oder 5. Tage aneinander. Auf die letzt thue die Birn samt dem Syrup in ein Becken, und wann der Syrup in seiner Substanz bleibt, so muß man ein wenig Wasser darunter giessen, daß dieses alles bey einer Viertelstund sieden kan, bis daß der Syrup wieder in seinen vorigen Stand kommt; alsdann lasse sie kalt werden in einem irrdenen Geschirr, seih darnach den Syrup davon, und richt sie auf ein Blech, und kälts in der Stuben, kehrs alle Tag ein oder zweymal um, bis sie trocken werden, darnach richt sie auf Papier, in ein Gestadel, wie die Amerillen.

104) Halbierte Reinette-Aepfel.

Nimm schöne Reinette-Aepfel, halbiere sie, oder theile sie voneinander, das Herz thue heraus, und schäle sie sauber, laß sie in Wasser sieden, bis sie ein wenig lind werden, darnach lege sie in frisch Wasser, und verfertige sie, wie oben von den Birn stehet.

105) Zerviertheilte Küthen.

Man macht die Küthen zu Viertel wie die Reinetten-Aepfel.

106) Unzeitige Weintrauben.

Nimm schöne grüne und harte Trauben, thue den Kern fein schön heraus, daß nichts zerreißt, und laß sie grün werden wie die Kayser-Pflaumen.

107) Eine andere Art.

Wann die Trauben wohl abgesiehen sind, so laß den Zucker sieden, wie zu der Conserve, alsdann mische ihn unter die Traupen, thue sie wieder über das Feuer, und laß sie sieden, bis daß der Syrup genug

ist

ist, zu seinem vorigen Stand, daß die Feder ziemlich stark davon fliehen.

208) Rosen Knöpfe.

Nimm schöne Rosenknöpfe, stich sie mit einem Messerspitz fünf oder sechsmal, und laß sie in Wasser sieden, daß sie 10. ader 12mal aufwahlen, darnach lege sie in ein frisch Wasser, seihe sie ab, und laß im Zucker sieden. Wann du sie trocken haben willst, so bereite sie wie die Pomeranzen.

Wie man Früchten candiren kan.

209) Candirte Pomeranzen-Blüthe.

Nimm Pomeranzen-Blüthe, ehe sie aufgeht, oder weil sie noch Knöpf hat. Ist sie auf ein breit irrdenes Geschirr oder Becken dermassen eingericht, daß sie nicht gar fest aneinander stehet, so läßt man den Zucker sieden, gießt ihn über die Pommeranzen-Blüthe, daß sie einen Zwerchfinger darüber gehet. Darauf thut man sie in die Stuben, und läßt sie 2mal 42. Stunden darinnen, doch daß die Stuben allezeit ein wenig warm seye, alsdann werden sie schön und recht candirt seyn. Zulezt thue sie heraus, und laß also trocken werden auf dem Stroh. Alle andere Blumen können also candirt werden.

210) Ganz candirte Pomeranzen.

Nimm schöne neue und glatt candirte Pomeranzen, die nicht viel mit Zucker überzogen und schön klar seyn; darnach laß den Zucker sieden, wie vorhero von der Pomeranzenblüthe stehet, gieß denselben in ein breit irrdenes Geschirr, thue darnach die Pomeranzen darein, daß eine die andere nicht anrührt, und nicht auf dem Boden stehen, gut wäre es, wann ein jeder beson-

besonders mit kleinen Spachet unten bey den Stengeln mit einem Knopf wohl sauber gebunden würde, darnach thut man sie in die Stuben, und folgends wie die Pomeranzen-Blüth.

211) Candirte Marillen.

Man muß schön trockene confiscirte Marillen haben; diese kan man im candiren einrichten wie die Pomeranzen.

212) Candirte Pfirschen.

Die Pfirschen und andere Früchten kan man candiren wie die Pomeranzen und Marillen.

213) Eingemachte grüne Marillen.

Nimm grüne Marillen, wie oben stehet zu dem trockenen Confect, und bereite sie auch also zu, ausgenommen, daß sie in ihrem Wasser müssen kalt, und darnach erst in frisches Wasser gelegt werden; wann sie abgesiehen sind, so läßt man sie sieden wie die andern, und wann sie fertig, thut mans in Mecolica-Geschirr; sind sie kalt, so werden sie zugedeckt und verbunden.

214) Eingemachte zeitige Marillen.

Nimm zeitige Marillen viel oder wenig, schäl sie fein subtil, laß Wasser sieden, thue die Marillen darein, laß sie einen kleinen Sud thun, und darnach lege sie in ein kaltes Wasser, laß darnach den Zucker sieden wie zu den Conserven, thue die Marillen darein, wann sie abgesiehen sind, und laß noch 2. oder 3. Sud thun, darnach thue sie in die Stuben bis den andern Tag, und muß stets ein wenig Feuer darinnen seyn.

115) Eine andere Art.

Nimm schöne Marillen, die erst anfangen zeitig zu werden, schäl sie wohl subtil, thue den Kern heraus, leg sie in frisch Wasser, und laß wiederum eines heiß werden, doch daß es nicht gar siedet, leg die Marillen darein, und laß so lang darinnen, bis sie

über sich in die Höhe kommen, doch aber, daß das Wasser nicht siede. Darnach leg sie in ein frisch Wasser, laß den Zucker sieden à perle, und seihe die Marillen wohl ab, thue sie in den Zucker, laß sie fein stark sieden, und schaum sie wohl ab. Darauf lasse sie kalt werden, thue sie noch einmal auf das Feuer, und laß sie noch einmal sieden, daß der Syrup recht fertig ist. Leztlich ist zu bemerken, daß kein Schaum darauf seyn muß, und wann sie kalt worden, werden sie in einem gläsernen Geschirr zugedeckt.

216) Ungeschälte Marillen.

Diese werden zugerichtet, wie die andern, ausgenommen, daß mans nicht schält, noch den Kern heraus thut.

217) Eingemachte grüne Mandeln.

Diese werden in allen Sachen wie die Marillen zubereitet, ausgenommen, daß die Mandeln im warmen Wasser müssen abgezogen werden.

218) Eingemachte grüne Weinbeer.

Die grüne Weinbeer macht man ein, wie die grüne Marillen, ausgenommen, daß mans nicht schälen darf, man muß aber die Kern heraus thun.

219) Eingemachte Weixeln und Kirschen.

Nimm schöne Weixeln, thue die Kern und Stengeln sauber davon, laß alsdann den Zucker sieden wie zu den Conserven, thue hernach die Weixeln darein, und laß stark sieden mit einem grossen Feuer, faum sie sauber ab, darnach thue sie vom Feuer weg, und laß kalt werden, alsdann thue sie noch einmal über das Feuer, laß sie noch stark sieden, faum sie wiederum ab, und richts in ein Geschirr ein, laß kalt werden, und decks darnach zu, wie ein anderes Confect.

220) Eingemachte Hohlbeer.

Nimm schöne Hohlbeer, die nicht gar wohl zeitig, und schön ganz sind, puz die Stengeln sauber davon, und richt sie in ein breites irrdenes Geschirr

oder Becken, laß den Zucker sieden, wie zu den Conserven, und gieß ihn über die Hollbeer, laß sie darauf kalt werden, darnach schütt alles fein gemach in ein Becken, daß die Hollbeer nicht zerstossen, laß sieden, und schäum sie sauber ab, biß der Syrup gesotten ist, darauf gieß sie in das Geschirr, und decks zu, wann sie kalt sind.

221) Rothe Weinbeer, oder St. Johannis-Beer.

Die rothe Wein- oder St. Johannis-Beer müssen alle sauber von ihren Stengeln gepuzt werden, und wann der Zucker gesotten ist, wie zu den Conserven, so thue die Weinbeer darein, und laß sie wohl sieden, schäum sie sauber ab, und laß kalt werden, thue sie wiederum über das Feuer, und laß sieden, schaum sie sauber ab, bis der Syrup gesotten zu einer Sulz. Hieran ist zu erkennen, daß sie genug gesotten, wenn der silberne Löffel, den man darein tunkt, ganz roth bleibt. Alsdann thue man sie von dem Feuer, richt sie in das Geschirr, darinnen man sie behalten will, decks zu, wann sie kalt sind.

222) Welsche Nüsse weiß einzumachen.

Wann man welsche Nüsse einmachen will, so muß man schöne grüne und noch linde Nüsse, die man vollkommen schälen, und alsobald in frisch Wasser legen kan, dazu nehmen. Wann die Nüsse alle geschält sind, thue sie auf das Feuer und laß sie sieden, biß sie lind werden, daß, wann man mit einer Spicknadel oder einer Glufen darein sticht, und ziehts wiederum heraus, die Nuß sodann von selbsten herab fällt, und nichts daran behangen bleibt, alsdann sind sie genug gesotten. Leg sie darnach wieder in frisch Wasser, und, wann sie kalt sind, stichts man mit einem Pfriem durch, und steckt Nägelein darein, oder schöne Zimmet-Rindlein und Pomeranzen-Schalen, jedes 2. oder mehr Nägelein nach der Zwerch, und wann die Nüsse also gericht sind, so

laß den Zucker sieden à lisée oder glatt, und thue die Nüsse darein, lasse sie wohl sieden, thue sie alsdann vom Feuer weg, und laß ein wenig kalt werden bey einer halben Stund oder länger, alsdann thue sie auf das Feuer, laß sie stark sieden, so lang bis der Syrup á perle gesotten ist, alsdann thue sie vom Feuer weg, und richts in das Geschirr, decks zu, wann sie kalt sind, und wann du trockene Nüsse haben willst, so nimm sie von diesen, und richts auf ein Blech, laß sie trucken werden wie ein anderes Confect.

223) Eingemachte Maulbeer.

Wann du Maulbeer einmachen willst, so muß man sie abbrechen, ehe sie wohl zeitig sind, und die Stengel sauber putzen; übrigens lassen sie sich hernach wie die Weixeln oder Kirschen tractiren.

224) Eingemachte Zwetschgen, welche den Kern lassen.

Nimm schöne Zwetschgen, so nicht gar zeitig sind, schäle sie fein subtil, und legs in frisch Wasser, laß ein anders Wasser auf dem Feuer warm werden, doch daß es nicht siede; darnach lege die Zwetschgen darein, und laß sie darinnen liegen, bis sie anfangen grün zu werden, alsdann stelle sie vom Feuer hinweg, und legs in kaltes Wasser; wann sie ein wenig kalt worden sind, so laß den Zucker sieden wie zu den Conserven, und lege die Pflaumen darein, wann sie zuvor abgesiegen sind, und laß stark sieden, schäume sie fein sauber ab, und thue sie von dem Feuer hinweg, laß kalt werden, alsdann stelle sie wiederum auf das Feuer, und laß sieden, bis der Syrup gesotten ist à perle, thue si von dem Feuer hinweg, und richts in das Geschirr, decks zu, wann sie kalt sind.

225) Muscateller-Birn einzumachen.

Die Muscateller-Birn muß man sieden lassen auf einem starken Feuer, und wann sie ein wenig lind sind, so stelle sie von dem Feuer weg, leg sie in frisch Wasser,

Wasser, und laß den Zucker sieden à lisée, thue die Birn darein, laß sie wohl sieden, schäume sie sauber ab, thue sie vom Feuer weg, und laß kalt werden, hernach laß noch einmal sieden, bis der Syrup gesotten ist, thue sie alsdann in das Geschirr, und decks zu, wann sie kalt sind.

Alle die andern Birn werden also gemacht wie diese, ausgenommen diejenige, so man halbirt oder viertelt, die muß man halbiren oder vierteln, ehe man sie siedet.

226) Pfersching einzumachen.

Man muß die Pferching abbrechen, ehe sie zeitig sind, darnach müssen sie geschält, die Kern heraus gethan, zugleich auch in frisch Wasser gelegt werden. Die ganze Art sie zu tractiren ist folgende: Man läßt ein Wasser sieden, und legt die Pfersching darein, wann sie alle geschält sind, läßt man sie also auf einem kleinen Feuer sieden, und wann sie anfangen grün zu werden, so stellt man sie vom Feuer hinweg, läßt sie kalt werden, und alsdann legt man sie in ein kaltes Wasser, läßt den Zucker sieden à perle, und wann die Pfersching abgesiegen sind, so vermischt man sie mit dem Zucker, und läßts sieden, schäumt sie sauber ab, darnach stellt man sie von dem Feuer hinweg, wann sie kalt sind, so läßt man sie noch einmal über dem Feuer so lang sieden, bis der Syrup gesotten ist; darauf werden sie in das Geschirr angericht, und wann sie kalt sind, wohl zugedeckt.

227) Muscateller-Weintrauben.

Die Muscateller-Trauben werden ehe sie recht zeitig sind, abgebrochen, hernach schält man die Haut und Kern sauber hinweg, läßt den Zucker sieden à perle, legt die Muscateller-Trauben darein, deckts fein zu, und, nachdem sie ein wenig gesotten, läßt man sie kalt werden, darnach wieder sieden,

bis der Syrup gesotten à perle. Leztens werden sie in das Geschirr angericht, und wann sie kalt worden, fein zugedeckt.

228) Unzeitige Weintrauben einzumachen.

Die Agres müssen abgebrochen werden, ehe sie zeitig seyn, man muß die Schalen und Kern heraus thun, und ein Wasser warm werden lassen, doch ohne es gar sieden zu lassen; man legt die Trauben darein, und läßt sie stehen, daß sie nicht sieden, bis sie anfangen grün zu werden, alsdann stellt man die Agres von dem Feuer hinweg, und läßts kalt werden in dem Wasser; wenn sie abgesiegen, so vermischt man sie mit dem Zucker, der schon ziemlich gesotten ist, läßt sieben oder acht Sud darüber gehen, und hebts auf wie anders Confect.

229) Quitten einzumachen.

Nimm Quitten, die wohl zeitig, mach Schnitz davon, oder halbiers, wenn sie sauber geschält, leg sie in frisch Wasser, und laß ein anders sieden, thue die Quitten darein, laß sie sieden, bis sie lind werden, alsdann lege sie wieder in frisch Wasser, und laß den Zucker sieden; darauf müssen die Quitten darein gelegt, auf einem kleinen Feuer wohl gemach gesotten und abgeseigt werden; wann sie ein wenig kalt sind, stellt man sie wieder auf, wann dieses etlichmal wiederholt, und die Quitten langsam gesotten, bis der Syrup zu einer Sulz geworden, alsdann werden die Quitten schön roth, und also sind sie recht. Zulezt richt sie an in das Geschirr, und decks zu, wann sie kalt sind, wie ein anderes Confect.

230) Erinnerung, wie man allerley Confect machen soll.

Erstlich alle die Früchten so man confiscirt, sollen abgebrochen werden, ehe sie gar zeitig sind, ausgenommen

nommen die Weinbeer, Weixeln oder Kirschen, Birn oder Quitten, die lezte müssen wohl zeitig und mit grossem Feuer sauber consizirt seyn, ausgenommen die Quitten, als welche gar langsam gesotten werden, so wohl als die Früchten, so durch das heisse Wasser grün werden müssen. Diese müssen auch ein kleines Feuer haben, bis sie in dem Zucker sind, alsdann können sie auch ein starkes Feuer leiden.

Auf ein jedes Pfund Früchten soll man allezeit ein Pfund Zucker nehmen, ausgenommen bey den Kirschen, wobey auf ein Pfund ein halb Pfund oder 3. Vierling Zucker genug ist; zu den Quitten aber wird auf jedes Pfund 5. Vierling Zucker erfordert.

Die Confect sollen auch alle an einem temperirten Ort seyn, da es nicht gar zu warm und nicht gar zu feucht ist, wann man haben will, daß sie gut bleiben sollen.

231) Sulz von allerley Früchten.

Nimm von jeder Frucht, so dir beliebt, und schneids zu Stücklein, leg sie ins Wasser, sieds viel oder wenig, darnach die Frucht hart oder lind ist, wann sie gesotten, seihs durch ein starkes Tuch, damit du den besten Saft davon bekommst, darnach thue diese Decoction in ein Becken mit einer Maaß dieses Wassers und einem Pfund Zucker, laß dieses alles miteinander sieden, so lang bis die Sulz formirt ist, und erkennt wird, wann du einen Löffel voll nimmst, und siedest es herunter, so wird die Sulz Brockenweis wegfallen, und nicht rinnen; oder man kanns auch auf ein Teller schütten, wanns nicht mehr rinnt, so ists genug gesotten, gieß darnach die Sulz in die Mödel. Es ist auch zu merken, daß alle roth und grüne Sulzen fein gemach auf einem kleinen Feuer sieden und wohl zugedeckt werden müssen.

Leztlich ist noch in Acht zu nehmen, daß man zu den Quitten mehr Zucker als zu den andern Früchten nöthig hat.

Wie man allerley wohlschmeckende Wasser, welche zu denen Gesellschaften bey vornehmen Standes-Personen gebraucht werden können, präpariren kann.

232) Jasmin-Wasser.

Nimm ein oder zwey Hand voll Jasmin-Blumen, und bey einem Vierling Zucker ein wenig zerstossen, alsdann thue die Blumen samt dem Zucker in einen sauber glasirten Krug mit zwo Maaß frischem Wasser, und gieß sie von einem Krug in den andern, bis der Zucker zergangen, und den Geschmack von Jasmin völlig bekommen hat, seihe darnach das Wasser durch ein sauberes Tuch, und bewahr es in einer Flaschen an einem kühlen Ort, bis mans brauchen will.

233) Pomeranzenblüth-Wasser.

Nimm eine Hand voll Pameranzenblüth und ¼ Pfund Zucker mit zwo Maaß Wasser, und richts also wie das vorige.

234) Wasser von Muscateller-Rosen.

Nimm zwo Hände voll Muscateller-Rosen ¼. Pf. Zucker mit zwo Maas Wasser, und verfertige es wie die vorigen zwey.

235) Hohlbeer-Wasser.

Nimm wohlzeitige Hohlbeer, und preß den Saft durch ein sauberes Tuch, laß diesen Saft in einer glä-

gläsernen Flaschen, welche nicht zugedeckt seyn muß, an der Sonnen oder vor dem Feuer so lang, bis daß der Saft fein gemach in ein anderes Glas übergegangen, damit der Hefen, so auf dem Boden, nicht hinein kommt; nimm darnach ein halbes Quart von diesem Saft mit anderthalb Maaß Wasser, und einem Vierling Zucker, gieß oft von einem Geschirr in das andere, seihs darnach sauber ab, und laß kalt werden, den übrigen Saft kan man behalten, wann man Baumöl darauf gießt in ein Glas mit einem langen Hals; Erdbeer-Wasser kan man also behalten an einem kühlen Ort.

236) Erdbeer-Wasser.

Das Erdbeer-Wasser wird in allen Sachen gemacht wie die Hohlbeer-Wasser.

237) Kirschen-Wasser.

Dieses wird gemacht wie die andern von Hohlbeer.

238) Amerellen-Wasser.

Amerellen-Wasser wird gemacht, wie das Erdber- und Hohlbeer-Wasser.

239) St. Johannis Beer- oder rothes Weinbeer-Wasser.

Dieses wird auf gleiche Art gemacht wie die vorige von Hohlbeer.

240) Marillen-Wasser.

Nimm zwölf oder mehr Marillen, die wohl zeitig sind, schäle sie, und thue die Kern hinweg, laß inzwischen zwo Maas Wasser sieden, so bald dieses gesotten hat, hebs vom Feuer weg, und lege die Marillen darein, laß sie eine halbe Stunde darinnen liegen, thue anderthalb Vierling Zucker darzu, und wann dieser zergangen, so seihe das Wasser davon, laß es kalt werden, so wirst du ein gutes Wasser haben.

241) Zimmet-Wasser.

Laß zwo Maas Wasser sieden, nimm unterdessen ein halb Loth Zimmet, und einen Vierling Zucker, stoß alles wohl klein in einem Mörsel, und wann das Wasser gesotten hat, so hebs vom Feuer herunter, und thue den Zucker und Zimmet darein, darauf laß es also kalt werden, das Geschirr muß wohl zugedeckt seyn, und wann das Wasser kalt ist, so seihs sauber ab, daß es nicht dick oder trüb seye.

242) Wasser mit Coriander.

Nimm eine Handvoll Coriander, so von den Hülsen sauber geputzt seyn muß, stosse ihn sodann mit Zucker, und thue es in zwo Maas Wasser, decks wohl zu, bis das Wasser den Geschmack bekommen hat, seihe das Wasser ab, und trincks nach Belieben.

243) Wasser mit Anis.

Man macht das Anis-Wasser, wie das von Coriander.

244) Citronat-Wasser.

Nimm Citronat, und schäle die gelbe Schalen wohl subtil, und thue dieselbe in einen Krug mit 2. Maas Wasser und einem Vierling Zucker; gieß es von einem Krug in den andern, bis das Wasser einen Geschmack bekommt, seihe darnach das Wasser ab, und laß es kalt werden, wie die andere Wasser.

245) Wasser von Pomeranzen.

Man macht das Pomeranzen-Wasser wie das Citronat-Wasser, ausgenommen, daß man Pomeranzen muß nehmen an statt der Citronen.

Spe-

Special-Trunck, als Ypocras, Rosolis und andere mehr.

246) Ypocras von rothem Wein.

Nimm ein sauberes irrdenes Geschirr, und thue 2. Maas gut- und schönen klaren rothen Wein, wie auch drey Vierling Zucker, der nicht gestossen ist, sondern Stückweis, darein, mit ein wenig Zimmet, und etwas langen Pfeffer, der zerbrockt ist, samt ein wenig geschnittenen Ingwer, 6. Nägelein 2. Blättern Muscatblüth, mit einem geschält- und geschnittenen Reinette- oder Carpundu- Aepfel; deck das Geschirr wohl zu, und lasse es eine Stunde stehen, bis der Zucker wohl zergangen ist, alsdann nimm 10. oder 12. süsse ungeschälte Mandeln, wasch dieselbe sauber, und stosse sie ein wenig, doch nicht gar zu klein, lege die Mandeln in einen Sulz-Sack, der recht sauber ist, gieß die Ypocras darein, seihe sie oft durch, bis daß sie schön klar wird, alsdann thue die Ypocras in eine gläserne Flasche, und bewahre sie wohl.

Wann du sie noch besser haben willt, so nimm einen Gran Bisam, und eben so viel Ambeer, stosse sie mit ein wenig Baumöl, und machs in ein kleiner Teichel oder Sendel, und binds vornen an den Sack bey dem Spitz, doch soll es nicht mehr in den Sack eingegossen werden, dann der meiste Geschmak bleibt in dem wollenen Sack.

247) Ypocras von weissem Wein.

Nimm 3. oder 4. Maas von dem besten Wein, samt einem Pfund Zucker, ein Loth oder etwas mehr Zimmet, etliche Blätter Majoran, 2. oder 3. Mü-del gestossenen langen Pfeffer, nebst 3. oder 4. Stücklein von Citronat-Schalen; lasse die Sachen alle 3. oder 4. Stunde in einem recht saubern und wohl zu-

gedeck-

gedeckten irrdenen Geschirr, alsdann seihe sie durch den Sack, wie die vorige von rothen Wein.

248) Rosolis.

Nimm 6. Näse Nägel, 3. Mudel langen Pfeffer, 1. Loth guten Zimmet, 1. Loth Anis, reib die Schalen von einer wohlzeitigen Pomeranzen, nimm einen Vierling Zucker, und stosse alles wohl untereinander in einem Mörser. Die Sachen alle werden in einer gläsernen Flaschen mit 2. Maas guten Spiritus vini oder guten Brandtenweins wohl miteinander vermischt. Darauf läßt man dieses alles zwey Stunden wohl zugedeckt stehen, und unterdessen anderthalb Vierling Zucker wohl sieden; wann dieser wohl dick gesotten ist, so wird der Brandtenwein durch ein Tuch gesiegen, und in den Zucker, so bald er vom Feuer herunter ist, gegossen. Uebrigens wird es mit einem saubern Kochlöffel wohl angerührt, und durch den Sack, wie der Ypocras, abgesiegen. Lezlich ist dieses nicht dabey zu vergessen, daß man etliche ungeschälte, doch grob gestossene süsse Mandeln auf den Boden des Sacks legen muß.

249) Citronat-Saft.

Nimm 6. 8. oder 12. mehr oder weniger Citronat, theile sie in der Mitte voneinander, und mach 4. oder 6. Theil, schneid das Ort, allwo der Saft ist, fein schön ganz, doch aber, daß kein Fleisch von den Citronen dabey bleibt. Der Kern muß davon, und der Saft in ein schön glasirtes Häfelein gegossen werden. Wenn man dasselbe auf ein gutes Kohlfeuer gestellt, gießt man ein Pfund wohlgesottenen Zucker gleich von dem Sud her darauf, und läßts also sieden in dem Häfelein, bis er dick wird als ein Julep, alsdann gießt man den Saft in eine gläserne Flaschen, und bind sie zu, wann er kalt wird, so ist es ein köstlicher Saft zu vielen Krankheiten und Zuständen der Menschen.

250) Lemonade.

Nimm 5. oder 6. Lemonien, preß den Saft heraus in einem Krug mit einer halben Lemoni-Schaalen, und den Saft von ein oder zweyen Pomeranzen, 2. Maas Wasser, und ein halb Pfund Zucker, giesse es von einem Krüglein in das andere, bis der Zucker zergangen ist, alsdann seihe die Lemonade durch eine Serviet, und lasse sie kalt werden.

Man macht auch von Pomeranzen ein Wasser, wie von der Lemonade geschrieben stehet. Man nimmt 6. Pomeranzen, und nur eine oder zwey Lemonien. Das übrige wird wie bey dem obigen präparirt.

251) Abrenten-Wein.

Nimm 2. Maas guten rothen Wein in eine silberne Kanne oder grossen Becher, der offen ist, und thue ein Pfund schönen Zucker darein, mit 2. Blättern Muscatblüth, ein wenig langen Pfeffer, 12. Nägelein, einem Stengel Rosmarin, und 2. Lorbeer-Blättern; stelle den Becher oder Kannen vors Feuer, lege gute brennende Kohlen darum, zünde den Wein mit Papier an, und lasse ihn brennen, bis er selbsten ablöschet. Diesen Wein trinkt man so warm als es seyn kan.

Es ist auch zu wissen, daß man von vielerley Kräutern und wohlschmeckenden Blumen Wasser machen kan, denn wie ich in vielen Sachen erfahren habe, daß wann man den Geschmack von einem Kraut oder Blumen haben will, man nur so viel Blumen nehmen muß, als einer vonnöthen hat, und stoßt dieselbe mit Zucker, so nimmt der Zucker den Geschmack allen an sich; also thut man diesen in Wasser oder Milch, so hat man den Geschmack von den Kräutern oder Blumen.

Dieweil

Dieweil man in denen teutschen Ländern die Pomeranzen-Blumen oder andere Früchten so leicht nicht bekommen kan als in Welschland, so können dannoch viele Wasser gemacht werden, die nicht weniger gut sind als in Italien, wie ich es in vielen Sorten probirt und gut befunden habe.

252) Agres Wasser wie Lemonade.

Reib die Schalen von einer schönen und wohlzeitigen Lemonie in einem Mörser, stoß die Schalen mit Zucker, und gieß von dem Agres so viel als du im Willen hast, Wasser zu machen, dazu. Darauf wird es mit frischem Wasser vermischt, und wie die vorigen abgesiegen, so wirst du eine gute Lemonade haben.

253) Weixel-Wasser von Agres.

Wanns im Winter ist, so kan man die Weixel nehmen, und mit Zucker wohl klein stossen, daß der Zucker den Geschmack von den Weixeln und Kern annimmt; damit es aber die Farb nach Genügen bekommen soll, so kan man die dürre Aupern im kalten Wasser einweichen, oder sieds zulezt mit Zucker, Agres und Weixeln.

NB. Dieweil bald geschicht, daß sich die Köch- und Köchinnen beym Feuer brennen, so nimm eine Kachel, lösche demselben die Glut mit Leinöl, und rühre es, bis eine Salbe daraus wird, und damit das gebrannte Glied geschmiert, es heilt gleich wieder.

Oder Eyerklar mit ein wenig Weineßig abgeklopft, darüber gelegt, und darnach vor das Feuer gehalten, ist auch approbirt.

Wie man den Zucker, das Confect damit zu überziehen, läutern und clarificiren solle.

Auf 1. Pfund Zucker gehört ein halb Maas Wasser mit zerschlagenem Zucker, der in ein mößing Becken gethan, und sogleich mit siedend fliessend Wasser übergossen werde, damit der Zucker zergehe, ehe und bevor man solchen über das Feuer setzet. So bald dieses geschehen, nimmt man das Weisse von einem neugelegten Ey, mit einem halbsiedigen Wasser abgeschlagen, so ganz lauter ist, wenn der Zucker über das Feuer gesetzt, und anfangt warm zu werden, aber noch nicht heiß ist, so soll man den Jest darein schütten, und die Eyerschalen darein werfen, dabey aber den Zucker gemach sieden lassen; dann wenn er geschwind siedet, so fället der Schaum aller unter sich, wenn er nun anhebt aufzusieden, soll man das eine halbgesottene Wasser, wie oben stehet, zur Hand behalten, und den dritten Theil davon in den aufsiedenden Zucker giessen, folglich ihn damit abschlagen und abschröcken. Dieses muß zum drittenmahl geschehen, doch solle der Zucker allezeit zuvor über sich sieden, und sauber abgeschäumt, auch zu rechter Dicke, wozu man ihn sodann bedarf, gesotten werden.

254) Schön aufgeloffenen Zucker zu machen.

Weiche schönen weissen Tragant in gutem Rosenwasser etliche Tage, daß er durchsichtig werde, und nicht zu dick, saige ihn sodann ab durch ein Tüchlein, je länger er erweichnet, je schöner er wird: darauf nimm über Nacht im frischen Wasser gelegene Mandeln, trückne sie ab, und auf ein Pfund ein Loth zum auswurken. Der Tragant muß gar klein gestos-

gestossen, und nachdem er genug gewürkt, im Mörser so lang abgerieben werden, bis er sich darinn hart anschellt, dann nimm die gestossene Mandeln darein, und laß sie 3. Stunden gar wohl abziehen. Bey dem Tragant ist auch dieses zu beobachten, daß man nicht zuviel und nicht zu wenig nehme, alsdann muß man ihn durch ein Tüchlein wohl absaigen, dann je länger er weichnet, je länger er wird. Darauf nimmt man die über Nacht im frischen Wasser gelegene Mandeln, und dieses nach Proportion, sonsten würde der Taig zu naß, und fahrend ausfallen.

255) Das weisse Quittenwerk in die Mödel zu machen.

Nimm 2. Pfund schönen Zucker in ein mößing Becken, gieß frisch Bronnenwasser auf eine halb Maaß daran, wann er darüber siedet, so nimm von 2. Eyern das Weisse, und zerschlags gar wohl, giesse es in den Zucker durch ein sauberes Tuch, und siede es ob dem Feuer, bis er blätterigt und dick wird, alsdann muß er geschwind vom Feuer weggethan, und 1. Pfund schön weiß durchgeschlagene Quitten darein gerührt werden. Dieweil die Hitze noch beysammen ist, muß man alles in die Mödel, die schön sauber und trocken sind, giessen, und zum warmen Ofen setzen.

256) Citronen- und Lemonien-Käßlein zu machen.

Schneide eine Citrone bis auf das Saure, übersiede sie, daß sie weich wird, zerhack sie klein, siede sauber geschälte Quitten, und schneid sie bis auf das Steinigte, nimm auf 1. Pfund Quitten eine halbe Citrone, wägs zugleich, damit die ordentliche Proportion zwischen den Quitten und Citronen beobachtet werde. Gleichfalls wird auch eben so viel Zucker dazu gewogen; er darf aber weder gestossen, noch geläutert werden, sondern nur zu kleinen Stücklein geschlagen seyn, stosse solchen in Mörser wohl untereinander, sied es alsdann in einer mößingen Pfanne, und so lang, bis

man

man sieht, daß es gestehen will, dann schlags auf ein sauberes Brett, in die Mödelein, so etwa zwey Finger hoch, und wie die Schopf-Käse formirt sind.

257) Das aufgeloffene von Mandeln und Lemonien-Saft zu machen.

Nimm ein Vierling geschälte Mandeln, stosse sie gar klein, daß sie nicht öhlig werden, nimm 3. Vierling Zucker, und so bald dieser darunter gestossen, trucke in den Lemonien-Saft über Nacht geweichten schönen weissen Tragant, saige ihn ab durch ein sauberes Tuch, nimm einen Löffel voll darunter, und die Schalen von 2. Lemonien, gewürfelt geschnitten, trucke 3. Messer dick in ein Mödelein, backs kühl auf einer Oblatte, und zwar so, daß oben mehr Glut als unten seye.

258) Roth und weisse Quitten-Schnitzlein im Zucker zu machen.

Lege schöne Quitten in siedheisses Wasser, bis die Haut ein wenig weich wird, dann schäle sie, schneid sie zu Schnitten, oder thue die Körner und das Steinigte darvon, zu 1. Pfund Quitten nimm 1. Pfund Zucker, läutere solchen mit frischem Bronnenwasser; wann du sie roth haben willt, so thue Erbselen gleich in den Zucker, siede ihn, bis du glaubst, daß sie Farbe genug haben. Wenn der Zucker schier anhebt zu schäumen, so lege die Quitten darein, bis sie als wie eine lautere Latwerge werden. Nimm die Schnittlein fein heraus, lege sie nacheinander, und schütte die Brühe darüber, bis du nichts mehr hast. Wann du willt, so schneide weisse und rothe Schnitz; Man kan die weisse Brühe über die weisse oder rothe Schnitz, und die rothe Brühe über die weisse schütten.

259) Citronen, Quitten, Biren-Schnitten, auch anderes Steinobst in Zucker einzumachen.

Die Pomeranzen oder Citronen siede ab, wie obgemeldt, in der Zucker-Brühe, daß der Zucker recht hinein dringet, und die Brühe wohl gestehet; sodann thue die Materie daraus, bis sie kalt ist, besäe sie über und über mit Zucker, und kehre sie darinnen um, nachdem sie bey dem Ofen wohl getrocknet worden.

Andere Früchten aber ausser was Amelen und Kriechen betrift, kan man nur im Zucker sieden, hiebey aber ist die eigentliche und besondere Art des Obsts wohl in Acht zu nehmen; als z. E. Weixlen, so sauerlecht, lassen sich nur sieden, daß sie den Zucker annehmen, dannn so sie kalt, besäe sie mit Zucker, wie oben gemeldt, und solches Zuckerwerk muß man beständig in gleicher Wärme halten. Auf eben diese Art lassen sich auch der Rosmarin, Majoran, und andere von gleicher Gattung überzuckeren. Die Kräuter müssen nur in einer Zucker-Brühe umgekehret und besäet werden, man kan sie auch mit Tragant netzen; allein die Zucker-Brühe hat eine weit grössere Kraft.

260) Klein gewickelte Quitten-Schnizlein in gläsernen Schalen zu machen.

Erstlich schäle schöne Quitten, so glatt sind, mach 4. Schnitzlein daraus, aus diesen noch dünnere nach der Länge, nimm von diesen Schnitzlein ½ Pfund zu diesen 3. Vierling Zucker, stosse ihn so rein, wie Mehl, thue eine gute Hand voll Zucker in ein mössing Pfännlein, nimm dann eine Lage von Schnitzlein, und wieder Zucker, bis alles beysammen ist, lege es fein ordentlich, dann nimm Rosenwasser, daß es wohl sieden mag, und die Schnitzlein fein lind werden, auch Farb genug haben, und Brühe bekommen, thue sie mit einem Löffel heraus, und

lasse

lasse sie ein wenig überschlagen, dann wikle die Schnitz fein rund auf, und stelle eines an das andere in ein Lädlein oder Schalen; alsdann siede die Brühe, bis sie wird wie eine lautere Latwerge, und gestehet, dann schütte sie über die gewickelte Schnitzlein. Dieses ist ein schön haltbar und kostbares Confect.

261) Confect-Schalen zu machen.

Nimm 1. Pfund rein gestossene Mandeln, läutere ein Pfund Zucker, dann truck die Mandeln darein aus, thue Erbselen-Saft darein, bis es eine Farbe giebt wie Salmen: truckne sie noch besser in die Formen aus, bis man wohl damit umgehen kan, trückne sie im Ofen oder Dorten-Pfannen, dann mache die Haut aus einem Zucker-Taig, färbe sie blau mit rothen Düpflen, die Farb aber muß mit Gummi angemacht seyn.

262) Ein Taig, den durchbrochenen Zucker zu machen.

Weiche schönen Gummi und Tragant im Rosenwasser ein, aber so, daß man den Tragant durch ein Tüchlein winden kan. Nimm 2. Löffel voll geweichten Gummi, und so viel des obigen Tragants, und die Halbscheid von dem Weissen eines Eyes in einen Klingelstein, reibs wohl durcheinander, und wann es fein glatt wird, so thue ein paar Löffel voll gestossenen Zucker darein, der durch ein Tuch gebeutelt, und immerfort gestossen worden; thue den Zucker nach, und zwar so viel, daß zu einem halben Pfund Zucker ein halber Vierling Amelen-Mehl kommt; stosse ihn so lang, bis der Taig ganz zäh und weich, darauf thue ihn in einer Schale in Keller, und brauch ihn nach Belieben, welle ihn dünn, trucke ihn in die Mödel, und schneide ihn auf den Mandeln ab, dann setze es auf. Dieses ist ebenmäßig ein zierliches Confect.

263) Zu dem aufgeloffenen Zuckerwerk.

Nimm das Weisse von 2. Eyern und eines Ey groß geweichten Tragant, der durch ein Tüchlein getruckt worden. Diesen truck durch ein anderes Tuch zu einem lautern weissen Schaum wie Schnee. Dann nimm rein gesäuberten Zucker in einen Mörser; thue den Schaum darein, und stosse den Zucker darunter, bis es einen schneeweissen zähen Taig giebet, der so leicht und hohl wie ein Schwamm: je länger man ihn stoßt, je leichter er wird; wenn er ganz leicht ist, so thue den Taig auf ein Brettlein, so mit Amelen-Mehl bestreuet ist, welle ihn dicklecht aus, trucke nach Belieben die Mödel darauf, schneide sie sauber ab, und legs auf Papier, so ebenfalls mit Amelen-Mehl bestreuet ist, backs in der Dorten-Pfannen, aber mit Sorgfalt, daß mans nicht verbrenne, dann dieses ist gar bald geschehen, deßwegen muß man beständig eine gleiche Hitze, die nicht zu groß, dabey haben.

264) Rothe Täfelein von Zucker zu machen.

Wann die Schleen zeitig sind, so ziehe die Haut ab, dörre sie am Schatten, dann wann man sie brauchen will, muß man solche in Citronen-Saft, der wohl darüber gehet, einweichen, und entweder an der Sonnen oder im heissen Ofen eine Viertelstunde verdämpfen lassen: dann truckt man den Saft daraus, siedt ein Pfund Zucker zu den Täfelein, rühret ihn mit einem hölzernen Schäufelein dreymal um, und thut den obigen Saft darein, aber nicht gar zu viel, dann sonsten gehet es nicht recht auf. Man kan auch, wenn man will, ein wenig geriebene Citronen-Schalen darein thun, und wann der Zucker noch einmal mit dem Schäufelein auf dem Feuer gerühret worden, läßt sich alles auf Papier schütten, und eine Form, wie Täfelein machen.

265) Das Zucker-Eiß zu machen.

Nimm schön zart gestossenen Zucker, frischen Eyerklar, den Saft von einer frischen Citronen, und ein wenig frisch Wasser, mach mit dem Zucker ein ziemlich dickes Taiglein an, daß es sich kaum giessen läßt, backs noch eine Weil, so lauft es schön auf, und ist solches ein treflich Confect. Es wird um so köstlicher, wenn man rein gestossenen Zimmet unter den Mandeln-Taig wirket.

266) Den Zucker roth zu färben.

Feile 2. Loth Prisilien-Holz, mische darunter 2. Quintlein Allaun, binds in ein kleines Säcklein, hänge es in 12. Loth Bronnenwasser 6. Tage lang, dann erwärme es wohl mit dem Feuer. Wenn man den Zucker mit diesem Wasser kochet, wird er schön roth.

267) Rothen Quitten-Saft zu machen.

Nimm frische Quitten, wasche sie sauber ab, man darf sie nicht schälen, sondern schneidt sie zu Schnitten mit Butzen und Kernen. Darauf füllt man einen Hafen, der 3. Maas Wasser hält, bis an den Ranft, mit frischem Wasser, deckt ihn zu, und setzt ihn zu einem gelinden Feuer, bis es fast halb einkochet, und fein roth ist. Alsdann läßt man es durch einen wollenen Sack laufen, und wird mit 2. Hölzern zu einem Schleim wohl ausgepreßt. Wenn dieses geschehen, wascht man die frische Quitten sauber ab, reibt und preßt sie aus, nimmt den ausgepreßten Saft, 1. Pfund Schleim, 3. Pfund schönen Canari-Zucker, 24. Loth oder 3. Vierling geläuterten Zucker mit Eyerklar, Saft und Schleim. Wenn dieser zuvor abgesiegen und wohl abgeschaumt ist, siedt man ihn gemach zu seiner Vollkommenheit.

268) Wie man den Tragant, so in die Mödel gedruckt wird, zum Zuckerwerk ansetzen solle.

Nimm schönen weissen auserlesenen Tragant 1. Loth mehr oder weniger, nachdem man viel Zuckerwerk

werk machen will, und halb so viel Gummi Arabici; beede Stücke werden in einem Mörser groblecht gestossen, und in ein silbern oder zinnernes Gefäß gethan. Alsdann gießt man gut Rosenwasser darüber, daß ein Zwerchfinger über den Tragant gehet, deckts wohl zu, und läßt es über Nacht in einer gelinden Wärme stehen, Morgens aber wird es wohl umgerühret. Ist es zu dick, so wird mehr Rosenwasser daran gegossen, doch mit Sorgfalt, daß es nicht zu dünn, sondern zu einem starken Muß werde. Zulezt truckt man es durch ein leinenes Tuch, damit nichts unreines darein komme, verdeckts wohl, stellt es in Keller oder sonst kühlen Ort, bis mans brauchen will. Davon kann man allerhand Farben ansetzen, oder Taig machen.

269) Wie grosse oder kleine Stücke von Marcepan zu machen.

Erstlich nimm Mandeln, leg sie in frisches Bronnenwasser, laß sie über Nacht darinnen stehen, bis sie sich schälen lassen. Dann leg sie wieder in frisches Wasser, lasse sie ein wenig darinn liegen, stosse sie rein, und damit die Mandeln nicht öhlig werden, gießt man manchmalen Rosen- oder Bronnenwasser darzu. Ein halb Pfund Zucker wird darunter gestossen, und der Taig in einer mößingen Pfanne auf dem Feuer ausgetruckt, bis er sich von der Pfannen abschält, und nicht mehr an den Fingern klebet. Wenn der Taig erkaltet, lassen sich kleine oder grosse Stücke daraus formiren.

270) Aufgeloffenen Marcepan zu machen.

Nimm 16. Loth rein gestossenen Zucker, und 4. Loth Mandeln, stosse sie klein, nimm das Weisse von einem Ey, klopf es gar wohl, dann rühre den Zucker allgemach darunter, doch so, daß auf einmal nur ein Löffel voll Zucker dazu genommen, und alles auf einer Seiten gerühret werde, sonsten gehet es

nicht

nicht auf. Wann der Zucker völlig darunter, so kommen die 4. Loth gestossene Mandeln auch darzu, diese aber müssen zuvor auf dem Feuer in einem Pfännlein oder in einem warmen Ofen ein wenig abgetrücknet werden. Die 16. Loth Zucker muß man nicht alle in den Eyerklar rühren, sondern ein wenig davon aufbehalten, und den Taig nicht wirken, bis alles untereinander gerühret ist, daß es ein dickes Taiglein abgibt, der sich kaum in die Formen trucken lasse. Endlich nimmt man den Taig aus der Schüssel, und legt ihn auf ein Brett. Wenn er ein wenig mit Zucker gewirkt, und in die Form gethan ist, schneidt man ihn neben herum mit einem Messer ab, legt ihn auf ein Papier, und backt ihn in einer Dorten-Pfannen, da er dann auf eine zierliche Art auflauft.

271) Citronen Schnitten zu machen.

Mach einen guten Marcepan-Taig, und formire Schnitten wie von Weißbrodt, richts neben herum ein wenig auf, backs in einer Dorten-Pfannen, und laß sie kalt werden. Darauf schneidet man die Citronen-Schalen sehr klein, nimmt das innere Mark gleichfalls von denen Citronen, thut das Weisse sauber davon, hackt das Mark klein, und rührt gestossenen Zucker nebst den obgemeldten Citronen-Schalen darunter. Den Zucker läßt man sieden, bis daß er einen Faden gibt; wenn er ein wenig überschlagen, schüttet man ihn über die Schnitten, welche man bis zu dem Gebrauch 1. oder 2. Tage muß stehen lassen.

272) Einen Citronen-Guß zu machen.

Nimm schön rein gestossenen Zucker in eine Schüssel, und den Saft von frischen Citronen; rühre den Zucker bis zur rechten Dicke, nnd machs auf Marcepan-Art.

273) Einen Citronen-Guß oder Täfelein zu machen.

Nimm rein gestossenen Zucker in ein irrdenes Pfännlein, setze es über die Kohlen, laß den Zucker wohl warm werden, bis er schier anhebt zu schmeltzen, rühre ihn mit einem Löffel; wann der Zucker wohl warm, so gießt man auch Citronen-Saft darunter bis zu der rechten Dicke, daß es fließt, darnach kan auch Marcepan, wann man will, dazu gegossen werden.

Die Citronen, wie auch die Surauch-Täfelein macht man auch auf diese Weise; über diß kan man auch Citronen-Schalen klein geschnitten darunter rühren.

274) Zucker-Käß zu machen.

Nimm 3. Pfund Zucker, wann du so viel machen willt, läutere ihn mit Rosenwasser, dann schneid so viel geschälte saubere Quitten zu 4. Theil. Wann der Zucker gesotten ist, daß er einen Faden giebt, so brocke die Quitten darunter, mach einen Stempfel von Holz, und stosse die Quitten allezeit in der Pfannen, doch muß das Feuer nicht unter die Pfannen, sondern neben herum gemacht werden. Laß sie gemach sieden, nimm zuvor Quitten-Kernen in Rosenwasser geweichet, truck den Schleim sauber durch ein Tüchlein, und schneid Citronen-Schalen auf das kleineste. Wenn die Quitten schier genug gekocht sind, so thue 2. oder 3. Löffel voll von dem geweichten Quitten-Schleim und die geschnittene Citronen darunter, rühre sie wohl durcheinander, schütts in einen Käß-Topf oder anderen Model, und ziers mit Citronen-Rosen, roth oder weiß nach Wüllkühr.

275) Eine andere Art, auffgeloffenen Zucker zu machen.

Nimm das Weisse von einem versichert frisch gelegten Ey, klöpf es, bis es lauter Schaum ist, alsdann

dann kan man nach und nach schönen weissen geläuterten Zucker darein rühren, und wenn der Taig von der Art ist, daß er sich wirken läßt, etwas von Citronen-Schalen, auch ein wenig Citronen-Saft darunter mischen, sodann mit Zucker alles wieder, doch nicht gar zur Genüge auswirken, und es aufrichten, nach Art der kleinen auf Oblatten gelegten und gebackenen Pastetlein, wie auch des aufgeloffenen Marcepans.

276) Spanischen Marcepan zu machen.

Nimm Citronat-Schnitz, schneids gleich und ein wenig lang, darnach Pomeranzen und Mandeln, schäle die leztern, und schneids klein, nimm geläuterten Zucker, lasse ihn wohl sieden, bis er dickiecht wird. Des geschnittenen wird eines so viel genommen als des andern, und in den gesottenen Zucker gethan, auch aufs Papier in Form eines Schiffleins geschüttet.

277) Zucker-Schnee zu machen.

Nimm Zucker, klopf ihn zwischen einem Papier, daß es nicht gar zu grosse Stücke giebt, thue ihn in eine mößinge Pfannen, giesse Wasser daran, doch nicht gar zu viel, daß der Zucker nur etwas naß wird, setze die Pfanne samt dem Zucker über die Kohlen, laß ihn wohl sieden, und schaume ihn ab. Alsdann nimm frisch Wasser in einen Becher, stosse den Kochlöffel-Stiel darein, darnach in den Zucker, aus dem Zucker wieder in das Wasser; streich mit dem Finger den Zucker von dem Löffel-Stiel, wann der Zucker davon gehet, daß er sich herunter streichen läßt, und sich ein wenig häuflet, so ist es genug. Zulezt muß man noch das Weisse von einem Ey dazu nehmen, und wenn man es ein wenig geklopft, so viel Zucker darunter rühren, bis es so dick ist als ein weisser Guß. So bald man den andern gesottenen Zucker von dem Feuer weg gethan, thut man den

weissen gerührten Guß geschwind über ein anderes, macht Formen nach Willkühr, und läßts hernach backen.

278) Den Zucker zum candiren zu machen.

Nimm Zucker, so viel du willt, klopf ihn zwischen Papier zu Stücklein, thue ihn in eine mößingene Pfannen, giesse Wasser daran, doch nicht zu viel, aber nur, daß der Zucker naß werde; setze ihn über die Kohlen, lasse ihn sieden, biß er anfangt ein wenig dick zu werden und zu schaumen. Darnach thut man ihn vom Feuer hinweg, schaumt in sauber ab, schüttet ihn in ein Geschirr, darein man die Sachen candiren will, läßt ihn ein wenig kalt werden und 24. Stunden stehen, dann nimmt man ihn heraus.

279) Citronen-Ringlein zu machen.

Nimm daß Weisse von einem frisch gelegten Ey, klopfe es wohl mit dem Saft von einer Citronen. Darauf nimmt man 1. Pfund weissen klein gesiebten Zucker; wenn alles wohl untereinander geklopfet ist, so thut man es in einen Mörser, und schüttet einen Löffel voll nach dem andern von gesiebtem Zucker darein, stoßt alles wohl durcheinander, biß es ein Taiglein abgiebt, daraus man Ringlein formiren kan. Zulezt muß man auch von geschnittenen Citronen-Schalen, aber gar klein, daran thun, und die Ringlein auf einem Papier in der Dorten-Pfannen kochen, so werden sie schön und gut.

180) Was besonder köstliches von Citronen und Quitten.

Nimm eine Citrone biß auf das Saure, siede sie fein weich, schäle sie sauber, und zerschneide sie biß auf das steinichte. Darauf vermischt man ¼ Quitten und ein halb Pfund Citronen, gleich gewogen damit. Der Zucker darf weder gestossen noch geläutert, sondern nur zu kleinen Stücklein geschlagen seyn.

Vor-

Vorgenannte Stücke sammtlich stoßt man in einem Mörser wohl untereinander, läßt sie in einer mößingen Pfannen sieden bis zum gestehen. Leztlich schlägt mans auf ein sauberes Brett in die Ringlein, wie die Schaaf-Käßlein gemacht werden, 2. Finger hoch.

281) Das Confect zu weißnen.

Nimm von einem Ey den Klar, ein wenig des besten Rosenwassers schön weiß gesiebten Zucker, rühre den darein, bis es ein dückes Müßlein abgibt. Man muß es lang rühren, alles auf eine Seiten, bis es weiß genug zu seyn scheinet. Also kan man alle Gattungen des Confects weißnen.

282) Gewürz Muscheln zu machen.

Erstlich nimm 1. Pfund ungeschälte Mandeln, reib solche mit einem groben Tuch ab, stosse sie in einem Mörser groblecht; ferner nimm so viel Zucker, als Mandel, 2 Loth Zimmet, 1. Quintlein Muscatnuß, so viel Nägelein, 1. Loth Ingwer, von einer Citronen die Schalen klein geschnitzelt, und 2. frische Eyer. Ist es nicht genug genetzt, so nimm ein wenig Rosenwasser, rühre es wohl durcheinander, besäe die Mandeln mit Mehl, backs in einer Dorten-Pfanne oder in einem warmen Ofen, bis sie recht sind.

283) Mandeln zu überziehen.

Nimm Mandeln nach Belieben, schäle und stosse sie so rein als möglich ist, darauf kommt ein wenig Rosenwasser und Zucker darunter, bis man sie süß genug zu seyn glaubet.

284) Der Guß darzu.

Man nimmt Rosenwasser, so viel man zum Guß vonnöthen hat. Wenn man schön gesiebten Zucker darein gerührt, streicht man mit einem dicken Messer den genezten Zucker auf die Mandeln, und backts auf Brod-Art.

285) Citronen-Brod, so lang aufzuhalten.

Erstlich nimmt man von dem besten Canari-Zucker 1. Pfund, stosset solchen rein, und siebt ihn, darauf schneidet man das Gelbe von einer Citrone ganz klein, wie Glusen-Spitzlein, das Weisse von 2. Eyern wird wohl geklopft, daß es Schaum giebt, dieser wird herab genommen und in einen Mörser gethan. Wenn man vermeynt den halben Eyerklar damit vermischt zu haben, so thut man die Schnitzlein darzu, aber nicht alle; der Zucker wird nicht alle genetzt, daß man zu dem Taig noch etwas hat, und zu diesem noch ein paar Tröpflein von Citronen-Saft trucken kan. Alles mus sehr wohl untereinander gestossen, und ein Löffel voll Zucker nach dem andern darein gethan werden, damit es so dick wird, daß man solches mit dem Zucker wirken kan. Hiebey aber ist zu beobachten, daß der Taig nicht zu dick seye, sonsten solcher nicht aufgehet. Zulezt macht man auf einen Bogen Papier kleine Bröcklein, wie eine Baumnuß, sezt 2. aneinander, backt sie in einer Dorten-Pfanne, und macht die Hitze nicht zu groß. Wann sie oben anfangen gelb zu werden, so sind sie genug gebacken.

286) Mandel Schnitten zu machen.

Erstlich werden rein gestossene Mandeln dazu genommen; damit vermischt man gestossenen Zucker, bis es süß genug ist, schlägt Eyer darunter, bis es dünn ist, und sich aufstreichen lässet. Alles zusammen streicht man auf das Schnitten-Brett, ohngefehr einen halben Finger dick, und bacht es im Schmalz. Ehe es vollkommen gebacken ist, streicht man das Brett mit dem Weissen von einem Ey, so wird es ein kostbares Confect.

287) Zucker Eiß in die Höhe zu machen.

Nimm schön rein gesiebten Zucker, auch Rosenwasser, mach ein dickes Taiglein daraus, daß es sich kaum

kaum giessen läßt. Dieses muß lang gerühret werden, dann je länger man es rühret, je schöner es wird. Man gießt es mit einem Löffel auf Marcepan, oder worauf man will, macht eine kleine Glut darunter, und sieht oft darzu, daß es nicht trocken werde. Wann mans gern braun hat, kan ein wenig Zimmet darunter genommen werden.

288) Quitten-Käß zu machen.

Nimm von Quitten den Saft, nebst 1. Maas geschälten und zu kleinen dünnen Schnitzlein geschnittenen Quitten auch 1. Pfund Zucker. Laß es sieden, bis die Quitten lind werden, alsdann vertreibs, wie eine Latwerge, gieß ein halb Maas Honig darein, der Zucker aber kan wegbleiben, sonst wird es zu süß. Wenn es genug gesotten, schneidet man eine Hand voll Mandeln der Länge nach, wirft sie darein, gießt es in eine Büchse, und so es kalt, gehet es heraus.

289) Quitten-Brod zu machen.

Nimm Quitten, schneide sie in 4. Theil, lege sie in siedend Wasser, siede sie, bis sie lind sind, alsdann truck das Mark durch ein häriges Sieb, nimm das Weisse von 2. Eyern, ein halb Pfund durchgetrucktes Quitten-Mark, und rein gestossenen Zucker, thue alles zusammen in einen Löffel, rühre es eine Stunde auf einer Seiten, nimm Hostien, schneide sie rund oder viereckigt, streiche sie darauf, dann setze alles zusammen vor einen warmen, aber nicht gar zu heissen Ofen, und laß es ein paar Tag austrocknen.

290) Mandel-Ringlein.

Nimm 1. Pfund geschälte und rein gestossene Mandeln samt 1. Pfund Zucker, worzu Wasser gegossen wird. Man läßts sieden, bis es einen Faden giebt, thut die gestossene Mandeln in den Zucker, und dringt es ab auf einer Glut. Wenn sie kalt sind,

stoßt

stoßt man sie im Mörser, und macht mit dem Weissen von Eyern einen Taig, den man wellen kan. Von dem gestossenen Zucker kan man behalten, und die Ringlein darauf legen.

291) Piscotten, oder Zucker-Brod zu machen.

Man nimmt 1. Pfund weissen Zucker, anderthalb Pfund des besten weissesten Mehls, 16. frische Eyer, Finchel, Anis, Coriander, Kirniß-Saamen, jedes 1. Loth, und rühret es 2. Stunden lang; dann schmieret man das Blech mit frischem Butter, schüttet es darein, setzet es in einen Backofen, der nicht zu heiß ist. So es kalt ist, so schneide es zu Schnitten, legs auf ein Sieb, laß es in der Stuben hart werden, oder thue auch ein wenig Brandtenwein darauf, so gehet es schön auf.

292) Eingemachte Nussen in Zucker oder Honig.

Erstlich nimm die Nüsse, wann sie in rechter Grösse, aber nur halb zeitig sind, beschneide sie wie Aepfel, daß die Schale davon kommt, lege sie in frisches Brunnenwasser, daß sie weiß bleiben, dann siede sie in einer mößingen Pfannen eine Weile, darauf in einem andern frischen Wasser noch mehr, aber ohne Salz. In das erste Wasser gehört eine Hand voll Salz, das anderemal lasse sie sieden, biß sie weich werden, dann lege sie auf ein Brett, aber nicht aufeinander. Nimm verzuckerte Citronen-Schnitten, mach daraus kleine ganz spizige Schnitzlein, ganz spitzig, und weiche sie; darnach eben so viel geläuterten Zucker. Wenn dieser anhebt gelblecht zu werden, so sied Nüsse allgemach in dem Zucker auf einer Glut, biß die Brühe dick wird, dann thue sie heraus, bis sie kalt sind, leg sie ein Glas oder Geschirr, und schütte die Brühe darüber.

293) Mandel-Ring zu machen.

Schäle und stosse gar rein 1. Pfund Mandeln, sied sodann 1. Pfund Zucker im Wasser, bis es pfurt, und

und truckne die Mandeln im Zucker ab über einer Glut, biß sie ganz ausgetrocknet, laß den Zucker auf Papier, dann stosse alles im Mörser, und mach mit dem Weissen von Eyern einen Taig, der sich wellen läßt. Von dem Zucker kan man etwas behalten, daß man damit auswellen kan, man backts in der Dorten-Pfannen.

294) Kleine Piscotten.

Nimm ein halb Pfund gestossenen Zucker, klopfe ihn eine Stunde lang, 5. Eyer, anderthalb Pfund Mehl, rühre es alles auf eine Seite, und thue, wann die Eyer ein wenig gerühret sind, das Mehl darunter. Alsdann nimmt man ein Löffelein voll nach dem andern, backts in guter Hitze; der Zucker, wann die Eyer gerühret sind, muß gleich darein gemischt, und eine ganze Stunde auf einer Seite gerührt werden. Darauf wird das Mehl darein gethan, so bald es glatt ist, nicht mehr gerührt und gebacken.

295) Quitten Latwergen.

Schneid 8. Quitten zu 4. Theil samt den Schalen, wasche sie zuvor sauber ab, schneid die Butzen daraus, daß noch ein Viertel bleibt, siede sie, trucks durch ein Tuch, nimm zu einem Quartel Wasser ein halb Pfund Zucker und etwas Citronen-Saft, sieds zur Genüge.

296) Von allerhand Obst von Quitten Taig.

Nimm ein halb Pfund rein gestossenen Zucker und 1. Vierling Quitten-Mark, wie zu den Zelten in Pfannen, trockne es auf einer Glut, lege es auf Papier oder ein Brett, das mit Zucker gesäet ist, laß erkalten, mach daraus, was dir beliebt, welle es, mach Bretzlen oder Früchten, laß es von ihm selbst trocknen in der Stuben, so ist es recht.

297) Köstliche Leckerlen.

Erstlich nimm zu einer Maas Honig 1. Pfund Zu-

Zucker, Zimmet 4. Loth, Ingwer 3. Loth, Nägelein 1. Loth, Muscatnuß 1. Loth und Citronenblüth, so viel beliebt. Der Honig wird gesotten, und, wenn dieser siedet, der Zucker darein gethan, über den erstlich nur ein Wall gehen muß. Das Gewürz wird groblecht gestossen, und ebenfalls darein gemischt; man läßt es ein wenig überschlagen, rühret des besten weissen Mehls, das nicht gewirket seyn muß, darein, in der Dicke, wie ein starker Brod-Taig. Uebrigens macht man sie wie andere Leckerlen.

298) Andere Gattung von Leckerlen.

Dazu wird genommen ein halb Maas Honig, 1. Pfund Zucker, 2. Loth Zimmet, 2. Loth Muscatblüth, 2. Loth Ingwer, Citronen-Schalen nach Belieben. Der Honig wird abgeschaumt, der Zucker klein gestossen, das Gewürz ebenmäßig. Wenn man den Zucker in Honig gethan, und etliche Wall darüber gegangen, wird das Mehl darein gerühret, und wohl über dem Feuer geröstet, dann gewogen, und gemacht wie andere Leckerlen.

299) Gefüllte Hegenbutzen.

Säubere solche zuvor fein, siede sie in Zucker, wie oben stehet, allein sie müssen nicht gar klein voneinander geschnitten werden, daß man sie füllen kan. Wenn sie gesotten sind, werden sie erst gefüllt; dann hackt man gesäuberte Hagenbutzen aufs Kleineste, und mischt Rosenzucker darunter. Alsdann werden sie gefüllt, da dann die Butzen wieder zusammen gehen. Ein Gewürz-Nägelein steckt man vor ein Bützlein, und etwas von Zimmet vor einen Stiel; aber die Hagenbutzen darfen nicht zuweit aufgeschnitten werden, so fallen sie ehender zusammen.

300) Aufgeloffene Mandeln zu machen.

Zu einem Pfund schön gestossenen Mandeln gehört 3. Vierling rein gestossener weissen Zucker, und

von 2. Eyern das Weisse nebst eines Ey groß geweichten Tragant. Dieses alles wird wohl durcheinander gestossen, und auf Papier in der Dorten-Pfannen gebacken.

301) Wie das Obst, oder die Früchten trocken einzumachen seyen.

Nimm Amelen, Zwetschgen oder Biren, reinige sie sauber, die Steine laß darinn, dann leg sie in ein Geschirr, und schütte frisch siedend Wasser darüber. Wenn dieses geschehen, kehre sie untereinander, lege sie zwischen ein weiß Tuch, und verläutere den Zucker mit dem Weissen von einem Ey; man siedt ihn, bis er einen Faden giebt, und schüttet ihn sodann über das Steinobst, läßts aber über Nacht stehen. Darauf wird die Zucker-Brühe wieder gesotten wie zuvor, und ebenfalls darüber geschüttet, und das zum drittenmal. Thue die Brühe auf ein Blech oder Zinn in einen Kasten, lege sodann das Blech auf Stänglein, eine Kohlpfannen dagegen, daß es trockne, oder laß es allgemach selbsten troknen. Wann es aber ein Obst ist, als Quitten oder Biren, so muß zuvor Wasser abgegossen werden, daß es durchsichtig wird, dann kann man erst den besten feinen Zucker darüber thun.

302) Commiß-Brödtlein zu machen.

Mann nimmt Eyer, so viel man machen will, und klopft sie sehr lang und wohl; zu einem Ey gehört 3. Loth Zucker und Gewürz, als Zimmet, Nägelein, Muscatnuß, Ingwer, auch Anis und Fenchel. Alles dieses wird klein und untereinander gestossen, auch schönes weisses Mehl darein gerührt, bis es ziemlich dick ist, daß es nicht mehr verlauft, dann backt man es in der Dorten-Pfanne auf Papier, und macht kleine Commis-Brödtlein daraus.

Bayerische Staatsbibliothek München

303) Mandeln zu überzuckern.

Schäle süsse Mandeln in einem mößingen Becken, gieße gekochten Zucker darüber mit einem Löffel so viel, bis die Mandeln genug überzuckert sind; wenn man aber den Zucker über die Mandeln gießt, soll man das Becken immer rüttlen, damit die Mandeln alle genug begossen werden, es muß auch unter dem Becken Glut seyn, damit sie besser umzogen werden, und der Zucker wohl trockne. Also werden die Haselnussen auch gleich den Mandeln gemacht.

304) Lebkuchen von Mandeln.

Die Mandeln werden klein gestossen, und wohl geläuterter Honig mit Rosenwasser abgekocht, darunter vermischt; wenn er recht kalt ist, so zerreibe die Mandeln damit zu einem Taig, aber nur nicht zu dürr. Man zerreibet einen guten Lebkuchen, den rühret und wirket man darein, biß er wird, daß man ihn wellen kan, dann wird der Lebkuchen-Model darauf gedruckt, und gestossener Zimmet nebst geschnittenem Ingwer darein gethan, auch hin und her vergoldte Zucker-Mandeln und Zucker-Nägelein, mit Zimmet darunter gesteckt; die Zucker-Erbis aber muß man nicht eher darauf stellen, biß sie gebacken.

305) Mandel-Ringlein.

Nimm zu einem halb Pfund Zucker ein halb Pf. Mandeln, schäle und trockne sie ab, stosse sie rein, nimm das Weisse vom Ey darunter, schlags auf einem Teller zu einem Schaum, mische es unter die Mandeln, stosse sie, bis sie rein sind, dann koch den Zucker in einer Pfannen über dem Feuer, bis er ziemlich eingesotten, thue die gestossene Mandeln darein, lasse sie kochen, bis sie schier zu einem Taig werden, röste sie allgemach auf der Glut, jedoch muß zuweilen mit dem Löffel darein gerühret werden, damit sie nicht ansetzen. Das Anzeigen, daß sie genug gebacken

Bayerische Staatsbibliothek München

eken seyen, ist dieses: Man truckt 2. Finger in frisch Wasser, und die nassen Finger auf den Taig, wenn er nicht anklebet, und sich wellen lässet, so ists genug. Zulezt thut man alles auf ein Teller, stellt es in den Keller, läßts erkalten, dann sprenget man wiederum Zucker auf ein Brett, wället es und machet Ringe.

306) Das Obst frisch zu erhalten, als Pfersich, Biren, Zwetschgen 2c.

Erstlich nimm Bodaschen, die bey denen Färbern zu finden, und ein Quintlein gemein Salz, thue es in rein Bronnenwasser, laß 12. Stunde stehen; wann das Wasser lau, thue das Obst darein, dann legs wieder heraus auf ein Blatt, und wenn das Obst von einander gespalten, auch die Steine davon gethan sind, legt man es an die Sonne, und besprengts mit rein gesiebtem Zucker. So er geschmolzen ist, streuet man wieder andern Zucker darüber, bis das Obst keinen Zucker mehr annimmt. Dann wird das Obst recht getrocknet, die heraus genommene Steine wieder hinein gethan, das Obst mit dickem Gummi-Wasser wieder zugemacht, und alles zusammen in ein Schüsselein zwischen ausgetrocknete Blätter gelegt. Das Obst muß aber nicht überzeitig seyn.

307) Mandel-Dorten.

Erstlich nimm Amelen-Mehl, süssen Butter und Eyer, davon mach einen hoch aufgerichteten Taig in einer Dorten-Pfannen, laß den Taig rings herum an der Pfannen kleben, stupf den Boden mit dem Spießlein, damit er nicht blatterigt werde; dann schäle einige Mandeln, und stosse sie darein, giesse oft ein wenig Rosenwasser darzu, daß die Mandeln im Stossen nicht ölig werden. Darauf legt man die gestossene Mandeln in eine irrdene Schüssel, und thut gesiebten Zucker darzu, von 12. Eyern gehört das Gelbe darunter, sind sie aber klein, von 14. Stück.

Das Weisse aber wird in einer irrdenen Schüssel mit einem Beselein wohl zu einem Schaum geklopft, und der angemachte Taig von Mandeln gemächlich darein gerührt; wenn dieser in den aufgerichteten Dorten-Hafen gethan ist, streuet man eine Hand voll Zucker darauf, legt den Deckel auf die Dorten-Pfannen, bis sie aufgezogen ist, bey ringer Glut.

308) Auffgeloffene Lebkuchen, wie Rosen, oder andere Mödel zu machen.

Nimm 1. Pfund rein gestossene Mandel, und 1. Pfund angefeuchteten Zucker, kochs auf einem kleinen Kohlfeuer, bis es sich von der Pfannen schälet, und lasse es erkalten, dann thue wieder so schwer Zucker darunter, als der vorige und die erkaltete Mandeln wägen. Dieses alles wird mit einem Weissen vom Ey im Mörser so lang gestossen, bis es zu einem rechten Taig wird, der sich wällen läßt, dann wird er auf gestossenen Zucker und Papier gelegt, in die Mödel getruckt, und also auf einem Brett im Ofen gebacken.

309) Doppelte Quitten-Zelten.

Nimm Quitten, wasche sie sauber ab, schneide sie zu 4. oder 6. Theilen, die Kerne müssen heraus, und Wasser in einem Pfännlein über das Feuer gesetzt werden; die Schnitz läßt man in dem gesottenen Wasser kochen, bis sie weich sind, ziehet die Schalen herunter, nimmt das Mark davon, bis es anhebt steinicht zu werden. Darauf spannet man ein Tuch über eine zinnerne Schüssel, treibt das Mark mit einem Kochlöffel durch, nimmt noch so viel Zucker als Mark, läutert ihn wohl, und läßt ihn sieden, bis er flieget. Zulezt wird der gesottene Zucker unter das Mark geschüttet, alles wohl untereinander gerieben, und sodann in die Form gethan.

310) Macronen zu machen.

Die Mandeln in einem Mörser rein gestossen, thue sie in eine irrdene Schüssel, rühre Eyerklar und Zucker darunter, bis es dick genug seyn mag; schütte ein wenig Rosenwasser darunter, thue es zusammen auf Oblatten, und backe sie in der Dorten-Pfannen.

311) Quitten-Latwergen.

Nimm 1. Pfund geriebenen Zucker-Saft, ein Pfund geriebene Quitten, 1. Pfund Zucker, und etwas von Citronen. Dieses thue alles zusammen in eine Pfannen, laß es kochen, wie die andere Latwergen. Hiebey aber ist hauptsächlich dieses zu bemerken, daß man mit den Quitten geschwind umzugehen habe, damit sie nicht roth werden.

312) Quitten-Zelten.

Die Quitten, wenn sie entzwey geschnitten, und die Kerne heraus gethan sind, wasche sauber, lege sie zwischen 2. Tücher, daß das Wasser sauber darvon kommt, und lasse sie taigig werden; alsdann spanne ein Tuch über eine tieffe Schüssel, treib die Quitten durch, nimm 2. Loth von den durchgetriebenen Quitten, und 4. Loth Quitten-Mark, welches leztere aber durchgetruckt und in einer irrdenen Schüssel zerrühret werden muß. Zulezt nimm 12. Loth Zucker, läutere und lasse ihn sieden, schütte ihn also siedend in das Mark, und rühre es wohl untereinander, dann schütts in die Formen.

313) Etwas von Quitten.

Nimm Quitten, schäle sie, machs zu kleinen Schnitzlein, giesse Rosenwasser daran, doch nicht zu viel, sonst wird gar viel Zucker erfordert. Darauf setze die Pfanne mit den Schnitzlein über das Kohlfeuer, laß sie sieden, bis sie weich werden, schütts auf ein Sieb, daß sie trocknen, stosse die Schnitzlein

lein in dem Mörser, vermische sie mit zuvor gestossenem Zucker bis zur rechten Dicke. Endlich truckt man alles zusammen ein wenig aus, macht einen Taig, daß es sich läßt in die Formen trucken, da man es sodann zu einem warmen Ofen setzet, daß es trockne.

314) Mandel-Schmalz zu machen.

Nimm gestossene Mandeln 2. Pfund, oder so viel du willt, stosse sie nicht gar klein; sind sie ein wenig gestossen, so lese sie aus, was ganz ist, muß noch einmal ein wenig gestossen werden. Von Mandeln und gestossenem Zucker wird gleiches Gewicht genommen, und etwas von schönem Tragant in Rosenwasser eingeweicht. Zu anderthalb Pfund Mandeln gehört so viel Zucker, und ohngefähr 1. Loth Tragant, rühre den Zucker, sammt den Mandeln in dem eingeweichten Tragant wie einen Taig, mache eine Dorten-Pfanne heiß, nimm das Blatt heraus, wenn es wohl heiß ist, so lege ein Stück vom Taig darauf, aber nicht viel, dann es scheidt voneinander, stells weiter in die Dorten-Pfannen, thue unten und oben Glut darauf, schaue oft darnach, kehrs mit einem eisernen Löffel um, es ist bald gebacken, und sehr gut.

315) Blauen Violen-Saft.

Nimm blaue recht gezopfte Violen, stosse sie in einem Mörser ganz klein, läutere den Zucker, thue die Violen darein, lasse sie einen Sud thun, und rühre alles zusammen wohl durcheinander. Wenn dieses geschehen, so schütte den Saft wieder in eine Pfanne, thue noch ein wenig Zucker daran, lasse ihn sieden, so bleibt er beständig.

316) Ein Gebackenes zum Trunk vom Zucker.

Nimm Eyerklar, thue Rosen- oder Bisam-Wasser daran, auch schönen weissen Zucker, nach Proportion

portion des Taigs. Formire es, wie du willt, backs in einer Dorten-Pfanne, so ist es trefflich gut.

317) Pomeranzen und Citronen einzumachen.

Nimm schöne frische Pomeranzen, die schneide Sterrenweis, der innere Aepfel soll ganz unversehrt seyn und verbleiben. Löse die Schnitz aus, bis aufs Mark, doch sollen mit diesem Herausschneiden die Schnitt unten am Aepfel bleiben. Thue sie in ein tiefes Geschirr, und frisch Bronnenwasser darüber, beschwere sie, damit sie nicht oben schwimmen, decks wohl zu, laß sie an einem warmen Ort stehen, wie zuvor; alsdann thue sie mit einander in einen gelösten Hafen wohl vermacht, stelle solchen zum Feuer, weit mit der Glut umgeben; lasse sie gemach anheben sieden, und so durchaus, bis sie anfangen lind zu werden, dann kan mans heraus nehmen, damit man nicht ein Zeichen abstosse. Ferner leg sie auf ein Tuch, thue sie in eine weite Pfanne, daß eine Pomeranz nach der andern liegen kan, am besten ist es mit dem Kochlöffel auf der Glut. Zu 3. Aepfeln nimmt man 1. Pfund des allerbesten Zuckers, sind sie groß, so kan man 5. Vierling, und Wasser genug darzu nehmen; hast du aber Mangel an Wasser von Aepfeln, so siede frisch Brunnen-Wasser, bis die Brühe blau aussiehet. Alsdann leg die Aepfeln in ein Geschirr, beschwers und lasse sie ein oder zwey Tage stehen. So die Brühe dünn ist, so siede sie wieder, und dieses zum drittenmal. Die Aepfel müssen gar gemächlich gesotten, und allzeit so aufbehalten werden, daß die Brühe darüber stehet.

318) Citronen-Schnitten.

Mache einen guten Marcepan-Taig, und formire Schnitten wie Weisbrodt-Schnitten, richts neben herum ein wenig auf, backs in einer Dorten-Pfannen, laß kalt werden. Nimm Citronen, schneide

die gelbe Schalen sehr klein, wie zu den Quitten-Zelten; Ferner das innere Mark von denen Citronen, thue das Weisse sauber davon, hacke das Mark klein, lege gestossenen Zucker und die obgemeldte Citronen-Schalen darunter, streue sie auf obbesagte Schnitten, aber nicht gar an den Rand, laß den Zucker sieden, biß daß er einen Faden gibt; wenn er ein wenig überschlagen, so schütte alles über die Schnitten, lasse sie 1. oder 2. Tage stehen, sie werden sehr köstlich.

319) Zucker-Brod.

Nimm 1. Pfund schön Mehl, 1. Pfund Zucker, und 5. Eyer, klopfe sie gar wohl, darnach rühre das Mehl unter den Zucker, schütts darnach miteinder in ein Blech oder in ein Papier, schmiere das Blech zuvor mit Butter, backs in einem Backofen, stelle es über Nacht in einen Keller, alsdann schneide es zu Schnitten.

320) Erdbeer-Latwerg.

Ueber Erdbeer, die nicht gar weich und zeitig sind, gießt man etwas von Wasser, und läßts 3. ganze Tage in einem gelößten Geschirr, das in der Nacht aufgedeckt, Tags aber zugedeckt in die Sonne gestellt wird, stehen. Man siedet sie so lang als hart gesottene Eyer, schlägts durch ein Tuch, so zart ist, schüttet sie in eine mößinge Pfanne, thut zweymal des allerbest gerührten Zuckers daran, läßt einen Wall darüber gehen, doch, daß sie nicht anbrennen, sodann wird sie in die Laden gegossen.

321) Aepfel trocken einzumachen.

Schäle die Aepfel, schneide sie durch, lege sie auf ein Sieb, und setz das Sieb auf einen Kessel siedigen Wassers, daß sie von dem Dampf weich werden, deck sie mit weissem Tuch zu, lege die Aepfel in

einen

einen Hafen, und läutere den Zucker, doch nicht zu dick, lasse sie kalt werden, und schütt den Zucker über die Aepfel. Wenn sie trocken sind, muß man den Zucker wieder abschütten, und noch einmal sieden lassen, als welches leztere dreymal geschehen muß. Zum drittenmal läßt man die Aepfel mit dem Zucker sieden, und sie wiederum eine Tag und eine Nacht daran stehen, darnach seihet man den Zucker durch ein reines Sieb, aber nicht zu dick, legt die Aepfel darauf, und seihet noch einmal durch ein Sieb Zucker darüber. Man läßt sie auf dem warmen Ofen trocken werden, und kehrt sie zuweilen um, sie bleiben Jahr und Tage köstlich.

322) Rosen-Julep vor die Hitz, und Kranke.

Nimm gutes Rosenwasser und vom besten Zucker jedes 1. Pfund, 2. oder 3. frische Eyer, klopf das Weisse stark davon, und thue es unter das Rosenwasser; dann mische den Zucker darein, und setz es allererst über das Feuer, verschaum es recht sauber, und laß es kochen wie einen andern Syrup.

323) Confect blau zu färben.

Nimm blaue Violen, stoß und trucks wohl aus, weiche den Tragant mit dem Violen-Saft, laß ihn trocken werden, binds sodann in einer Blasen aber fest zu. Wenn man etwas blau von Zuckerwerk färben will, so weicht man etwas davon ein; will man aber eine rothe Farbe haben, so nimmt man ausgetruckte Kornblumen.

324) Ein Oesterreichischer Lebkuchen.

Nimm 1. Pfund schneeweis Mehl, 5. Vierling schönen Zucker, 1. Pfund trockene und kleingehakte Citronen-Schalen, 16. Loth Zimmet, 2. Loth Ingwer und 2. Loth Muscatnuß. Das Gewürz muß groblecht geschnitten seyn, wenn alles bey einander

ist, muß mans durcheinander mischen, und Eyerdotter zur Genüge dazu nehmen. Zuletzt kan man noch 2. Eyerklar, einen Rahn und etwas von Citronen-Saft darunter trucken.

325) Weixlen und Amelen einzumachen.

So sie wohl zeitig, schneid die Stengel halb ab, gieß geläuterten Zucker und Honig darüber. Sie werden stark beschwehrt, der Zucker auch oft abgesotten, und bald wieder darüber gegossen, daß er wohl darüber gehet, sonsten wird der Zucker sauer, und die Ameien grümpsig.

326) Rosen-Honig.

Zu einem Pfund Rosen gehört 3. Maas gesotten Wasser, dieses läßt man 3. Nacht darüber stehen, darnach wird es ausgepreßt. Man thut wiederum 1. Pfund Rosen daran, und das zum drittenmal, sieds mit Honig ab, und kan es übrigens nach Art des Violen-Safts tractiren.

327) Runde Zucker-Brödlein.

Man nimmt 10. wohl geklopfte Eyer, und sodann 1. Pfund rein gestossenen Zucker; beedes läßt man eine ganze Stunde rühren; dann werden vom weissesten Mehl 30. Loth genommen; dieses aber muß man bey kaltem Wetter wärmen, und darein rühren, sodann werden mit einem runden Löffel die Brödtlein formiret, das Blech oder Dorten-Pfanne mit Blech gerieben; so wohl unten aber als oben muß Glut darzu gethan werden, so backen sie.

328) Pisquitten zu machen.

Erstlich auf ein Pfund Zucker gehören 3. Vierling Stärkmehl und 3. Eyer, wovon die Schalen hinweg gethan werden müssen. Klopf die Eyer auf der Seiten eine Viertelstunde, hernach thue den Zucker darein, laß 2. Pfund Stärkmehl darein rühren,

ren, so ist der Taig hartig. Man kan es backen auf Papier, oder in einem Dorten-Model.

329) Mandel-Milch.

Nimm eine Handvoll Mandeln, solche werden ungeschält in einen Mörser gethan und gestossen. Willt du die Milch dick oder dünn haben, so giesse Wasser nach Proportion daran, reib es mit dem Stössel im Mörser wohl durcheinander, seihe es durch ein zartes Tuch, so kanst du sie gleich trinken. Ist die beste Medicin dererjenigen, die im Trunk excediren.

330) Gebackene Mandeln.

Nimm so viel Zucker als Mehl, auch so viel gestossene Mandeln, so abgezogen, und feuchte es mit dem Weissen vom Eyan. Im Stossen nehme Zimmet, so viel beliebig, und mach mit Eyern ein Taiglein, wirks ziemlich wohl aus, daß man die Mandeln in die Mödel trucken kan; backs langsam im Schmalz, so werden sie schön gelb und gut.

331) Köstliche Zimmet-Sulz.

Auf 2. Schüsselein nimmt man 6½ Loth frische Hausblasen klein geschnitten, thut sie in ein mössinges Pfännlein, schüttet frisch Wasser daran, daß etwas darüber gehet; läßts allgemach auf einem Glütlein vergehen, rühret immer mit einem hölzernen Spahtel selbige von dem Boden auf, daß sie nicht ansitzen. Wenn solche vergangen, seihe es durch ein starkes Tüchlein, und laß bestehen, den andern Tag darauf nimmt man in einem grossen Krug ein wohl gemessenes Pfund Wasser, (ist schon ein abgeeichtes Geschirr vorhanden) auch so viel des besten weissen Weins, halb so viel weissen Weineßig und eben so viel frisch gemolckene Milch, 2. Loth Zimmet zu kleinen Stücklein zerbrochen, und etlich grob gestossene Pfeffer-Kernlein, aber dieselbe in ein hartes Tüchlein

lein gebunden. So dann wird ein wohl gewogenes Pfund Canari-Zucker klein zerschlagen in den Krug gethan, und eine Stunde lang mit einem saubern Kochlöffel gemach umgerührt, hernach läßt man es wohl verbunden über Nacht in einem kühlen Ort stehen, am Morgen aber durch ein wollenes Tuch ganz gemach drey oder viermal lauffen, bis es ganz hell lauft, dieses gießt man in eine saubere mößinge Pfannen, und läßts es stark unter einander erhitzen, aber nicht gar sieden. Sodann werden die Haußblasen, nachdem man sie wiederum wohl untereinander erhitzen lassen, zerschnitten darein gelegt, 3. oder 4. Löffel voll Zimmet-Geist darein gegossen, da er dann sogleich mit Tellern zugedeckt wird. Den halben Theil färbt man mit spanischen Fläcklein, oder anderer Farb. NB. Der halbe Theil, so roth werden soll, muß in der Pfannen gelassen, und die rothe Farb daran geschüttet werden; an die Farbe gehört ein Bröklein von der zerschnittenen Hausblasen, sonsten würde die Farbe zu schwach, dann läßt man sie auch in Schüsselein, gleich der Weissen, an einem kalten Ort stehen, hernach wird sie zerschnitten und aufgesezt.

Ist schön wie Glas, kan gewürfelt geschnitten, und der ausgeschnittene Namen oder Wappen in der Weissen mit der rothen ausgefüllt werden.

Wilt du andere Farben haben, nimm sie aus dem Confect-Buch, es lassen sich etliche finden.

332) Eine andere schöne Sulz.

Daß man die blau gesottene Forellen oder Grundlen, wann sie darein gelegt und übergossen werden, dadurch, als durch ein Glas schwimmend sehe.

Auf eine Schüssel nimm eine halbe Maas guten Wein, und ein Viertel guten Eßig, giesse es zusammen

men in einen neuen Hafen, und lasse es sieden. Darauf lege einen Vierling ganzen Zucker darein, und wirf, wann es gar kurz gesotten, eine Hand voll zerbrochenen Zimmet darein. Ist es noch ein wenig gesotten, aber nicht lang, (sonst macht der Zimmet es bitter,) so thue es von dem Feuer. Wenn er aber noch fast im Sud ist, so wirf von einer Citronen die Schalen langlecht geschnitten und ganz klein darein, deck den Hafen gleich wieder zu, damit die Sulz einen guten Geruch bekommt. Weil die Sulz siedet, muß man 4. Loth zerschnittene Haußblasen zergehen lassen, die Sulz sauber durch ein wollenes Tuch seihen, desgleichen auch die Hausblasen durch ein leinenes Tuch. Diese beede Stücke gesiehen zusammen geschüttet, wann sie gestanden, so legt man die vorher blau abgesottene Forellen oder Grundlen darauf, macht einen bleichen Reiff auf die Schüssel, vermacht aussenher solchen wohl mit einem schlechten Taig, daß er nicht weichen und die Sulz nicht auslauffen kan. Giesse sodann die übrige Sulz laulecht daran, welche alle mit rothen Flecklein gefärbet werden muß. Die Sulz muß nicht über die Fisch ausgehen, sondern dieselbe müssen einen halben Finger breit noch ausserhalb der Sulz gesehen werden. Dieses läßt man über Nacht stehen, am Morgen thut man den Raif hinweg samt dem Taig, schneidt fünf oder sechsmal, wie bey denen Dorten, darein, und dieses rund um; schneid aus einer Pomeranzen 6. Spältlein, legs in diese Schnitt, in diese Pomeranzen-Spältlein stekt man Citronen-Schalen, in Form geschnitten, wie Laub, damit der Raif bedeckt seye. So legt man auch zarte Citronen-Schaalen aller Orten darzwischen, wann eine übrige Sulz da ist, gehackt, und um diese Blättlein gelegt, damit gezieret, und die Schüssel völlig überlegt, so ist es eine schöne und gute Sulz.

333) Brod-Dorten.

Man nimmt 4. Loth Mandel und 5. Loth schwarz Roggen-Brod, beede gerieben, auch 6. Loth Zucker, 3. Quintlein Zimmet, 2. Quintlein Nägelen, und 6. Eyer. Hernach dieses alles nicht klein gestossen, wird unter einander gemischt, dann ein Ey nach dem andern darein geschlagen, und eine gute halbe Stunde gerühret; der Dorten-Model wird mit Schmalz geschmieret, der Taig darein gegossen, und fein langsam heraus gebacken.

334) Weisse Zucker-Leckerley.

Zu einem Pfund durchgesiebten Zucker nimm 4. Eyer, so wohl zerklopft sind, alsdann thue erst den Zucker darein, und rühre es ziemlich lang, daß der Taig ganz dick und weiß wird; darauf wird 1. Loth Zimmet und 1. Loth Nägelein, klein gestossen, ein wenig Ingwer, und von einer ganzen Citronen die Schalen klein gewürfelt, darein gethan. Dann nimm ein Pfund vom schönsten Mehl, wirks und trucks in die Mödel, machs nicht so gar dick, schneids gerad ab, die Schnizlein richte mit Wasser wieder auf, trucks auch aus, laß über Nacht auf dem Blech stehen, hernach backs schön.

335) Maul-Täschlein.

Zu 1. Pfund Zucker nimm 16. Eyer, verklopf sie wohl, daß sie schaumen, darnach thue den Zucker darein, rühre es eine Stunde, daß der Taig schön weiß und dick wird; alsdann thue eines darein nach Belieben, wenig oder viel, und 1. Pfund Mehl vom schönsten, dann rühre nicht lang mehr. Wann das Mehl darinnen, alsdann setz es auf, und laß es schön backen. Wenn die Eyer ziemlich groß, daß mit dem Pfund Mehl der Taig nicht genug wäre,

so

so nimm noch mehr anderes Mehl darein, dann sonst würde der Taig nur blatterigt.

336) Quitten = Sulz.

Nimm so viel Quitten, nachdem du vil machen willt, reibe sie auf dem Riebeisen, und dann schütte guten Wein darüber. Seihe es durch ein Tuch, thue den Saft in ein mößingnes Pfännlein, nimm so viel Zucker darein, daß es süß genug ist, thue die Kern aus den Quitten, und gleich darein, dann die Kerne müssen die Sulz geben. Laß sie wohl einsieden, bis daß sie dicklecht ist, seihe sie wieder durch ein Tüchlein; dann kanst du die Quitten, welche schon im Wasser lind gesotten, geschält, und in der Mitten voneinander geschnitten, nach Belieben mit Nägelen, Zimmet und Citronen-Schalen bestecken, und noch ein wenig in der Sulz sieden lassen, so werden sie desto kräftiger, dann richts in ein Zinn ein, und laß die Sulz gestehen.

337) Muscazin = Dorten.

Nimm zu einer Dorten anderthalb Pfund Mandeln, 3. Vierling Zucker, 1. Loth Zimmet, und so viel Nägelen, auch 1. Loth Muscatblüth und Muscatnuß, desgleichen geschnittene Citronen. Das Gewürz und Mandeln muß alles grob gestossen werden wie zu den Muscazenlein, der Zucker muß gesiebet seyn, alles zusammen, und man nimmt so viel Eyerdotter darunter, bis der Taig beysammen bleibt, welle solchen aus, bestreich eine stürzene Dorten-Schüssel mit weissem Wachs, thue es darauf, mache einen gezwickten Ranft darum, backs im Ofen, bestreue es mit Zucker, so ist sie fertig.

338) Muscazenlein.

Zu 1. Pfund Mandeln nimm 1. Pfund Zucker, ein halb Loth Nägelen, eben so viel Zimmet, 1. Loth Muscatnuß, eine Citrone und 2. Eyer, stosse die Man-

deln unabgezogen, zerklopfe die 2. Eyer stark, mache die Mandeln mit an, thue das Gewürz und die Citronen auch gleich darein, auch 3. Vierling Zucker, den 4ten Vierling behalte zum Aushacken, formire den Taig in die Mödel, legs auf Oblaten und auf ein Blech, backs im Ofen.

339) Mandel Dorten.

Nimm gestossene Mandeln, so viel du willt, aber stosse sie nicht zu naß, alsdann nimm Eyer, (zu 2. Pfund Mandeln nimm 26. Eyer) den Eyerklar allein, schwing denselben mit einem Beselein, bis er einen ganz leichten Schaum giebt, alsdann rühre zu 2. Pfund Mandeln mit 16. gelben Eyern die Mandeln ein wenig an, und rühre gleich den Schaum aller, bis ohngefähr von 4. Eyern darein, thue zwey Vierling zart gesiebten Zucker darunter, alsdann gießt man den halben Theil in zwey Eck des Models, in den andern halben Theil thut man anderthalb Loth zart gesiebten Zimmet, ein halb Quintlein Nägelen, item dritthalb Quintlein groß gestossene Muscatblüth, sie müssen grob gestossen seyn: Item einen Vierling Zucker, und das übrige Eyerklar-Schaum, gieß solches in die übrige halbe Seite des Models, so bald beede Theile in den Model gegossen, so nimmt man die Schindel heraus, schüttet den Model, bis er aller Orten gleich ist, und backt solche wenigstens eine Stunde; ist sie gebacken, thue sie in ein Zinn unter über sich heraus, ist sie kalt, bestreich sie mit weissem Zucker-Eis, wann solches gestanden, so macht man darauf von Laubwerk grün, gelb, roth unter einander. Die grüne Farbe mach mit zerstossenem Mangold oder Benetsch-Kraut-Saft, die gelbe mit Safran, in ein wenig Zimmetwasser geweicht, die rothe mit spanischen Flecklen-Wasser. Man braucht etwan von jedem einen Fingerhut voll Farb, oder nicht so viel vor eine Dorten. Darauf nimmt man

man von der grünen Zwespen-Sulz so viel Zucker, läutert ihn mit ein wenig Wasser über dem Feuer, er muß aber nicht spinnen, sondern nur hell gesotten werden, alsdann rühret man das grüne darein, und siedt es mit beständigem rühren ob dem Feuer, bis es sich giessen läßt, da man dann ein solches geschwind siedend auf das giesset, was grün angestrichen. Es müssen zwey giessen, damit es nicht gestehet, die gelbe und rothe Farbe kocht man gleichfalls, das gelbe von den Marillen, das rothe von den Aepfeln, das rothe muß aber mit Flecklen im Wasser roth gefärbt werden, worinn man den Zucker zu den Aepfeln läutert. Wenn man solche gegossene Sachen lang aufhebt, so verlieren sie ein wenig den Glanz. Will man sie aufstellen, so klopft man ein wenig Eyerklar, bestreicht solche mit einem hellen Wässerlein, so unter dem Schaum hervorkommt, so ist es wieder schön, vor dem Staub muß es wohl bewahret werden.

340) Mandeln Maultaschen.

Ein halb Pfund Mandeln wird abgezogen und ganz klein gestossen, doch daß sie nicht öhlig werden, hernach in einer Schüssel mit 10. oder 11. Eyerdottern gerühret. Zulezt werden 2 ganze Eyer darein gethan, gezuckert nach Belieben, hernach ein ganz mürbes Taiglein mit Butter und Wasser gemacht, ausgewällt etwa ein Messerrucken dick; mit dem Kräpfleinrädle viereckigte Blättlein geschnitten, einer grossen Hand breit und lang, von voriger Fülle gefüllet, viereckigt übereinander geschlagen, und im Ofen gebacken.

341) Gebackene Mandeln.

Nimm so viel Zucker als Mehl, auch so viel Mandeln, ziehe solche ab, und feuchte sie mit dem Weissen von Eyern an. Zimmet nimmt man nach Belieben, macht ein Taiglein mit Eyern an, wirkts

ziemlich wohl aus, daß man die Mandeln mit dem Model austrucken kan, backts langsam im Schmalz schön gelb, so werden sie zum speisen sehr gut.

342) Mayen = Mueß.

Das Weisse von zwey Eyern giebt eine grosse Blatten voll. Nimm ein klein Löffelein voll des allerschönsten Mehls und Milch, mach ein Kinds-Mueß daraus, dann schütts in eine saubere hölzerne Schüssel, laß wohl erkalten, rührs, daß es fein zart wird, rühre frischen Butter darunter, bis daß der Butter vorschlägt, aber doch nicht zu viel. Man kan nicht zu wohl rühren, je länger man rühret, je schöner es wird, und so läßt man ein Stück neuen Butter in einem saubern Pfännlein zergehen, so wirds wieder recht. Leztlich thue Rosenwasser und Zucker darein, aber des erstern nicht zu viel, dann legs nach Belieben.

343) Quitten = Leckerlen mit Zucker zu machen.

Erstlich siede die Quitten in einem Hafen mit frischem Wasser, bis sie aufspringen, schäle und schabe sie mit einem Messer, wärms bis auf den Butzen, und treibs durch einen blechenen Seiher, trückne sie auf dem Feuer in einer möffenen Pfannen so lang bis sie braun werden, und der Zucker geläutert ist, biß er spinnet. Zu 1. Pfund Quitten gehören 5. Vierling Zucker, welcher in möffenen Pfannen mit einem Kochlöffel im Wasser zuvor geläutert werden muß, alsdann thut man das Quitten = Mueß darein, und läßts an einander sieden wie eine Latwergen, aber nicht lang; in einer glasirten Schüssel läßt es sich aufheben so lang man will.

Macht man solche im Winter, so müssen sie, um solche abzutroknen, weder unter noch auf den Ofen gelegt, sondern nur auf Papier in dem Zimmer aufbehalten werden, bis sie trocknen.

Son-

Sommers-Zeit werden sie nicht an der Sonnen, sondern nur an der Luft getrocknet.

344) Eine Fasten-Suppen.

Nimm durchtriebene Erbsen-Suppen mit Mehl eingebrannt, Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß; darauf werden Krebs, Schnecken, Fischleber, auch Butter-Knöpflein, und Morchen abgesotten, und die Suppe also aufgestellt.

345) Eine andere Art von Fasten-Suppen.

Nimm gesottenen Karpfen-Rogen, lege solchen auf gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel, schneide gesottene Schnecken klein, lege ausgelößte Krebsschwänze und Scheeren darauf, giesse eine Krebsbrühe darüber, thue Butter und Gewürz daran, und lasse es einen guten Sud thun.

346) Schnecken-Suppen.

Nimm wohl gepuzte und klein gehackte Schnecken, dann thue in ein Geschirr ein Stück Butter, wann er zergangen, so rösche einen Löffel voll Semmel-Brosamen, daß die Suppe schön gelb wird. Schütte sodann die gehackte Schnecken darein, rühre sie wohl untereinander, und würze sie mit ein wenig Safran, da dann auch etwas von Erbis-Brühe daran geschüttet werden kan. NB Zuvor muß ein Zwibel im Schmalz geröstet, aber wieder davon abgeseihet werden; lasse eine Zeitlang an den Schnecken sieden, salze sie, und richts über gebähte Schnitten an.

347) Eine Bier-Suppen.

Laß das Schmalz heiß werden, röste Brodbröcklein und 1. Löffel voll Mehl untereinander, zerklopfe 2. oder 3. Eyer nach Proportion der zu machenden Suppen rühre eine gute Milch darunter, schütte sie zu dem Gerösten in das Pfännlein, rühre es immer

um und laß sieden, alsdann thue erst ein wenig Bier und noch ein Stücklein Butter darein, laß noch ein wenig sieden, thue ein wenig Salz daran, oben auf aber Zimmet, richts über die Bröcklein an.

348) Eine Calecutische Suppen.

Nimm eine gute Milch, laß sieden, nimm auch ein wenig mehr Milchram, dann Milch gewesen, thue unter den Milchrahm ein wenig Waizenmehl, rühre es wohl, und wann die Milch siedet, so gieß den Milchrahm darein, und laß untereinander sieden; darnach nimm weiß Brod, schneide es würflecht, röste es wohl im Schmalz, lege es in die Schüssel, und schütte die Suppe darüber.

349) Eine Dotter Suppen.

Nimm von etlichen Eyern das Gelbe, sae ein klein wenig Mehl darauf, und verklopfe es wohl mit Wasser. Laß darauf etwas Butter zergehen, gieß dieses darein, laß es sieden, rühre es unter dem Sud immer um, und schütte ein wenig Wein darein, laß sodann nicht mehr lang sieden, sonst scheidet es sich.

350) Eine Eyer Strützel-Suppen.

Zerklopfe etliche Eyer, nimm Wasser darzu, lasse Butter zergehen, brenne 1. oder 2. Löffel voll Mehl, giesse die Suppen darein, und lasse sie sieden. Ist ein wenig gut Gewürz daran gethan, so kann man sie über gebähte Schnitten anrichten.

351) Eine Fisch Rogen Suppe.

Nimm einen gesottenen Fisch-Rogen, zerreibe denselben, und laß ihn in einer Erbsenbrühe siedend werden, thue gut und scharffes Gewürz dazu, wirf auch zulezt ein Stücklein Butter hinein, und richte es über gebähtes Brod an.

352) Eine Haber-Mehl-Suppe.

Das Habermehl wird im Schmalz schön klar geröst,

röst, darauf im Wasser wohl aufgesotten, durchgezwungen, man läßt es sodann sieden, und wirft Muscatenblüth darein, indessen zerklopft man einen Eyerdotter, rührt selbigen mit der Brühe, wenn zuvor ein Stück Butter darinn zergangen, und richt es dann über würflechtgeschnittenes Brod an, auf solche Art ist es gut.

353) Eine saure Milch-Rahn-Suppen.

Nimm 2. oder 3. Eyer, rühre es mit etlichen Löffeln voll sauren Milch-Rahm an, thue einen Löffel voll schön Mehl und gute Milch nach Proportion darein: Wenn sie gesotten und ein wenig gesalzen ist, richtet man sie über ungeröste oder geröste Bröcklein an. Oben darauf kan man sie mit Zimmet bestreuen.

354) Eine welsche Wasser-Suppe.

Schneide Wecken ein, wie zu einer Suppe von schwarzem Brod, salze sie, und schütte siedend Wasser darüber, doch nicht zuviel, damit die Suppe noch ganz dick bleibe, lasse es auf einem Kohlfeuer aufkochen, thue Schmalz in ein Stollhäfelein; wenn es heiß, so streue ein wenig Mehl darein, röste es gelb, laß klein geschnittene Zwiebeln, Lauch, Petersilien-Kraut auch mit abdämpfen, schütte sodann noch so viel Wasser, als der Suppe abgehet, an das Abgedämpfte, und, wann es eine Zeitlang gesotten, so verklopfe 1. oder 2. Eyer, nachdeme du viel Suppen hast, rühre sie unter das Abgedämpfte; richte all dieses über die Suppe an, schmelze sie oben darauf mit heissem Schmalz, worinnen ein wenig Brod-Brosamen gelb gemacht; so ist die Suppe recht und gut.

355) Eine Sardellen-Suppe.

Wasche die Sardellen vorderist im Wasser, siede sie sodann mit einer Schnitten gebäheten Brods im Wein, treibe sie in einem Seiher durch, darauf begieße sie mit noch ein wenig Wein, und würze sie mit

Pfeffer, Ingwer und Muscatblüth. Wann dieses geschehen, so thue ein Stück Butter daran, und richte die Suppe an über gebähetes oder würflecht geschnittenes und in Butter geröstetes Brod, und streue zulezt kleinzerschnittene Citronen-Schaalen darauf.

356) Eine weisse Potage von Zwiebeln.

Scheele 2. bis 3. Dutzend Zwiebeln von mittelmäßiger Grösse, blanschire selbige, und, nachdem du sie wohl austropfen lassen, thue sie in einen kleinen Hafen, und koche sie in einer guten Brühe. Mach alsdann auf folgende Weise ein weisses Coulis: Stosse nemlich 4. Loth gescheelte süsse Mandeln in einem Mörsel, beneze sie aber bisweilen mit Milch, thue das Gelbe von 3. biß 4. hartgesottenen Eyern nebst etwas in Brühe geweichtem Semmel dazu, schlage alsdann selbiges mit 3. Kochlöffel voll guter Brühe durch ein Haarsieb auf eine Schüssel, und halte alles in einem kleinen Hafen warm, lasse ferner Semmel-Rinden in der Zwiebelbrühe aufschwellen, belege den Rand der Schüssel mit einer Reihe Zwiebeln, und in der Mitte ein kleines Brod, richte alsdann das weisse Coulis warm darüber an.

357) Eine Potage von gefüllten Karpfen.

Nimm Karpfenfleisch, Trüffeln, Champignons, gute Kräuter und feines Gewürz, laß alles zusammen mit Butter und ein wenig klarer Puree (das ist Bohnen- oder Erbsenbrühe) in einer Casserole kochen, hernach laß Semmelschnitten- oder Rinden in einer Fisch- oder durchgetriebenen Erbsenbrühe aufschwellen, besetze sie mit dem Gehäck, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden oder mit gebackenen Champignons, auch, wann du wilt, nur mit gebackenen Semmel-Rinden.

358) Eine Aal-Potage.

Nimm einen schönen Aal, ziehe selbigen ab, schneide

schneide ihn in länglichte Stücke, ziere selbige braun mit gutem Gewürz und feinen Kräutern in einer Casserole, thue sie alsdann mit einer guten Fischbrühe in einen Hafen, und lasse alles zusammen wohl kochen. Hierauf kanst du Semmel-Rinden aufschwellen lassen, den Aal darauf thun, und die Potage mit einem Coulis von Champignons, oder mit dem Saft von einer Citrone anrichten.

359) Eine Potage von Barben.

Wann du die Barben in heissem Wasser sauber gewaschen, und in eine Casserole gelegt, so giesse einen halben Schoppen Wein daran, mache ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stück Butter zurecht, und, wann sie braun worden, schütte einen Löffel voll Fischbrühe daran, thue diese braune Brühe zu den Barben in der Casserole, würze sie mit Salz, Pfeffer, Petersilien, kleinen Zwiebeln, einer grünen Citronenscheibe, guten Gewürzen und feinen Kräutern, und lasse sie bey gelindem Feuer kochen. Ehe aber die Fische gekocht werden, so lege die beede Beste von selbigen ganz hinein, zerschneide die andere Fische in Stücken, und koche sie auf solche Art. Hierauf mache einen Ragout von denen Lebern der Barben auf folgende Art und Weise: zerschneide kleine Champignons, und einige Trüffeln in Scheiben, thue sie mit ein wenig Butter in eine Casserole, giesse etwas Fischbrühe daran, und lege zusammen gebundene feine Kräuter dazu, lasse es gelinde kochen, fette es wohl ab, lasse die Semmel-Rinden in der Potage-Schüssel gelinde aufschwellen, lege die zwey ganze Fische darauf, belege die Potage mit Fischstücken, thue die Barben-Leber in das Ragout von Champignons, lasse sie darinnen einmal aufkochen, mache das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklicht, schütte es darüber, und richte es warm an.

360) Eine Potasche von Bersichen.

Nimm 3. oder vier Bersiche aus, wasche und brate sie auf dem Rost, thue die Haut sauber davon, behalte aber den Besten von diesen Fischen besonders, und von den übrigen mach das Fleisch herunter. Hierauf nimm 2. Duzend süsse Mandeln, scheele sie, damit sie weiß werden, stosse sie im Mörsel, und feuchte sie öfters mit einigen Tropfen Wasser an. Wenn sie nun klein gestossen sind, so thue das von den Gräten abgelößte Fleisch der Bersichen, nebst dem Gelben von vier hartgesottenen Eyern dazu, und stosse alles untereinander; schneide sodann einen Zwibel, auch gelbe Rüben und Pastinaten Scheibenweisse, verwelle sie mit ein wenig Butter in einer Casserol auf dem Casserol-Loch, und wann sie noch nicht braun worden sind, so thue ein wenig Petersilien, nebst einem ganzen Zwiebel dazu, gieße Fischbrühe, die sich noch nicht gefärbet hinein, thue auch das Weiche oder Innere vom Brodt, so groß, wie ein Ey, und in Scheiben geschnittene Champignons dazu, lasse alles bey gelindem Feuer langsam kochen, nimm dann das im Mörser gestossene Coulis, treibe solches, wann es in einer Casserole mit Jus (ist ein Saft oder Brühe von gekochtem) zergangen ist, durch ein Haartuch, schütte es in einen Napf und kupfernen Hafen, schmelze etwas Butter in einer Casserole mit einigen Champignons, und wenn selbige gebraten, gieße ein wenig Fischbrühe dazu, würze es mit Salz, Pfeffer, und allerhand feinen Kräutern. Wenn es nun kocht, so thue den Bersich, welcher besonders aufbehalten worden, dazu, koche ihn mit den Champignons, blanschire Karpfen-Milch, laß sie wiederum hübsch ablaufen, thue solche in die Casserole, worinnen der Bersich ist, und laß sie damit kochen. So bald die Brühe etwas eingekocht, so wird ein wenig Coulis aus dem kupfernen Hafen dazu genommen, damit es einen

Geschmack

Geschmack bekomme, und warm auf heisser Asche gehalten. Nach diesem wird Brod-Rinde in der Potage-Schüssel aufgekocht, der Bersich aus der Casserole gethan, in die Mitte der Potage gelegt, der Schüssel-Rand mit Karpfen-Milch garniret, das Coulis über die Potage warm angerichtet, und aufgetragen.

361) Eine Potage von Schollen.

Nimm gute und frische Schollen, schabe sie ab, und wasche sie wohl; sind sie klein, so nimm zwey zum Füllen, sind sie aber gros, so nimm nur eine, und lege sie hernach in die Mitte der Potage. Hierauf werden die Schollen, welche man füllen will, beym Kopf genommen, oben zusammen gedruckt, damit die Gräten alle heraus gehen, und umgekehrt; nach diesem nimm etwas von ihrem Fleisch, thue Karpfenfleisch, einige Champignons, und ein wenig gehackte Petersilien und kleine Zwiebeln dazu, würze es mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und guten Kräutern, thue das Gelbe von 2. bis 3. Eyern, wie auch so viel in Rahm geweichten Semmel, so gros als ein Ey, dazu, hacke alles wohl zusammen, stosse es im Mörser, und fülle die Schollen damit; Darnach kanst du eine Torten-Pfanne oder Schüssel mit frischem Butter ausstreichen, ein wenig Pfeffer, Salz, gehackte Petersilien, und feine Kräuter hinein streuen, die Schollen darinnen ordentlich bey einander legen, mit geschmolzenem Butter befeuchten, selbige würzen, und mit feinen Brodbrosamen bestreuen, im Ofen oder unter einem Deckel gar werden und wohl färben lassen, ferner 3. bis 4. Schollen im Butter braten, sie in Stücke schneiden, einige Scheibenweis geschnittene Trüffeln; kleine Champignons, mit ein wenig frischem Butter und feinen Kräutern in eine Casserole thun, etwas weniges von Fischbrühe daran schütten,

es bey gelindem Feuer kochen lassen, wohl abfetten, und mit einem Schollen-Coulis, (den ich gleich hernach beschreiben werde) dicklecht machen, die Fleischstücke der Schollen hinein legen, es zusammen auf heisser Asche gelinde kochen, endlich Semmel-Rinden in einer Potage-Schüssel aufschwellen, die gefüllte Schollen zierlich darüber legen, hernach die Potage mit den Fleischstücken von Schollen belegen, zuletzt das Ragout und Coulis, welches einen guten Geschmack haben und nicht zu dicklich seyn muß, darüber schütten, und zwar also, daß die Schollen frey und blos bleiben, und es warm anrichten.

Das Schollen-Coulis wird auf folgende Art bereitet: Brate 1. oder 2. Schollen in Butter, schneide hernach den Kopf ab, alsdann stosse ein Duzend abgeschählte Mandeln, und ein Duzend Krebsschaalen im Mörsel, thue die Schollen dazu, stosse sie damit, schneide ein wenig gelbe Rüben, Pastinaten und einen grosen Zwiebel in Scheiben, wirf sie mit ein wenig Butter in eine Casserole, laß sie auf dem Casserol-Loch braun werden, und wohl färben, giesse etwas Fischbrühe daran, würze es mit 2. biß 3. Gewürz-Nägelein, ein wenig Petersilien, einem kleinen ganzen Zwiebel, wie auch mit in Scheiben zerschnittenen Trüffeln und Champignons, thue einige Semmel-Rinden dazu, laß es zusammen gelinde kochen, nimm hierauf das gestossene Coulis aus dem Mörsel, zerlasse es mit dem in der Casserole, schlage es durch ein Haartuch, schütte das Durchgeschlagene in einen Hafen und gebrauche es zu der Potage von Schollen, wie auch zu dem Ragout.

362) Küchlein, wie Zucker-Strauben.

Nimm Mehl nach Proportion, und schütte eine gute Milch darein, welche aber nicht warm seyn darf. Willt du viel machen, so nimm 2. ganze Eyer, und von

von zweyen das Weisse, mach ein dünnes Taiglein; dieses muß mit dem Zucker-Strauben-Trächterlein in heisses Schmalz gelassen, und schön gelb heraus gebacken werden.

363) Eine andere Art.

Lasse Butter zergehen, schütte eine gute Milch, und sodann 1. oder 2. Löffel voll Hefen darein, machs damit an, nimm darauf etliche Eyer, in der Dicke machs gleich einem Strauben-Taig; lasse ihn zergehen, auch sodann in dem Strauben-Trächterlein und in heissem Schmalz schön gelb heraus backen. NB. Aus diesem Taig, wenn er ein wenig dicker, kanst auch runde Kugeln, oder so genannte Feuer-Ballen im Schmalz backen.

364) Küchlein oder Kränzlein zu der Collation.

Nimm Mehl, salze es mit Anis, mache ein Taiglein mit Eyern an, gleich einem geschnittenen Nudel-Taig, ausser etwas lucker, wirks wohl aus, formirs zu Kränzlein, und sied sie im Wasser, ehe aber als es siedet, müssen sie nicht darein gethan werden; wenn das Wasser in die Höhe siedet, so thut man sie heraus, läßts sie vertrocknen, bestreichts mit Eyern, und backts sodann gelb im Ofen.

365) Grieß-Mehl-Küchlein.

Thue Milch über in einer Pfannen, wann es siedet, so wird Grieß-Mehl darein gerührt, auch der Taig auf einer Glut wohl ausgetroknet. Man vermenget solchen mit Eyern, so zuvor im warmen Wasser gelegen, er muß in der Dünne gemacht seyn, als wie Grieß-Nudeln und Grieß-Knöpflein. Werden sodann in dem Schmalz langlechte Strützel heraus gebacken, so hat man was übriges, und kan es auch in einer süssen Brühe machen.

366) Rosen-Küchlein.

Man nimmt Eyer nach Proportion des viel oder we-

wenigen Mehls. Wenn der Taig ein wenig gesalzen, läßt man frischen Butter zergehen, eine Milch wird etwas laulecht darein geschüttet, sodann der Taig ausgewerglet, und ein Glas, oder sonst etwas rundes darauf abgetruckt. In ein jedes Blättlein wird ein Schnitt mit dem Messer gemacht. Vier solche runde Blättlein aufeinander gelegt, ehe und bevor das Schmalz dazu kommt, werden in der Mitte ein wenig zugedruckt, daß sie nicht von einander gehen, und mit dem Schaum-Löffel wird dem im Schmalz schwimmenden Blättlein herauf geholfen. NB. Ob die darein gemachte Schnittlein mit dem Messer durchgehen müssen oder nicht, muß eben probirt werden.

367) Holder-Küchlein.

Lasse Schmalz zergehen, schütte süsse Milch darein, mach den Taig mit an, nimm 5. oder 6. Eyer, salze sie, und backs wohl heiß.

368) Küchlein in einer Weinbrühe.

Nimm einen mürben Taig, schneide mit dem Rädlein kleine Küchlein, baks im Schmalz braunlecht, lege sie in eine zinnerne Blatten, thue Zimmet und Weinbeerlein darauf, mache eine süsse Wein-Brühe darüber.

Oder:

Mache eine Brühe, ziehe Mandeln ab, stosse solche, thue sie in ein mössenes Pfännlein, schütte süsse Milch und Zucker daran, laß sie auf dem Feuer ein wenig sieden, schütts darüber, aber stelle sie auf Glut, und lasse sie aufsieden.

369) Sprützen-Küchlein.

Nimm Milch, mache sie siedig oder warm in einer mössenen Pfannen, rühre vom besten Mehl darein, bis es so dick wird, daß der Löffel darinn stehet; lasse es auf der Glut austrocknen, bis es sich von der

Pfan-

Pfannen schälet, thut es in eine grosse irrdene Schüssel. Von Eyern nimmt man ohngefähr 8. oder 9. diese aber müssen vorhero im warmen Wasser eine Viertelstunde gelegen seyn; darauf rühret man eines nach dem andern immer auf einer Seiten darein, so lang, bis eine Stunde vergehet. Der Taig muß ein wenig gesalzen werden wie ein Strauben-Taig.

370) Brühete runde Küchlein.

Nimm den Taig wie zu vorstehenden Sprützen-Küchlein; ist er angemacht, so nimm einen Kochlöffel, dunke ihn in Schmalz ein, den Taig darinnen lasse auf ein Küchlein an der Pfannen auf der Seite hinab rinnen, so wird es rund auflaufen und ganz hohl, es bleibt innen auch ein Spitzlein. Zuletzt laß sie kalt werden, und besäe sie mit Zucker, so wird der Taig innwendig schön gelb seyn, und so sind sie recht und köstlich.

371) Aepfel-Küchlein.

Nimm eine Schüssel mit Mehl, machs mit laulechter Milch an, thue, damit sie rösch werden, ein wenig Wein und etwas Zucker daran. Der Taig muß in der Dicke seyn wie die Strauben-Küchlein, sodann werden mürbe Aepfel geschält, rund und vierecktigt geschnitten, das Schmalz wird wohl heiß gemacht, immer geschüttelt, und vom Feuer in der grösten Schnelle weggebacken, sonsten bleiben sie nur Totschen, und dieses NB. muß bey den Sprützen-Küchlein ebenfalls beobachtet werden.

372) Mandel-Mueß.

Nimm 2. Löffel voll wohl gestossene Mandeln, eben so viel schönes Mehl, machs mit einer obern Milch an, nicht gar zu dünn und nicht gar zu dick; wann es anfängt dick zu werden, so mache es wieder mit Milch etwas dünner, und wanns um und um ein Rämlein gesotten hat, so stelle es auf, thue aber

Butter und Zucker darauf, nachdem du es gerne süß haben willt.

373) Dotter-Mueß.

Nimm Eyerdotter, zerschlag ihn in einer Schüssel, gieß guten süssen Wein samt ein wenig Milch-Rahm daran; sodann schütte etwas von zerlassenem Schmalz darein, setze es auf eine Glut, laß es sieden, reibs glat ab, daß das Mues nicht knolligt wird und nicht anbrennt. Leztens wird Zucker und Gewürz daran gethan, und das Mueß also warm aufgestellt.

374) Krebs-Mueß.

Siede Krebs, hülse sie aus, hacke sie klein, weiche Brod in siedender Milch ein, nimm Eyer nach Proportion, wie auch etliche ungesottene, gestossene, mit ein wenig Milch vermengte, und durch ein Tuch gepreßte Krebs; alles dieses wird mit Butter unter einander gethan, auch die Krebsschalen in einem Mörser gestossen, diese werden in einem mössenen Pfännlein auf eine Glut gestellt, vorher aber auch durch ein Tuch gepreßt, in ein kaltes Wasser, daß es gestehet, darauf rühret man es auch unter obiges, macht es mit süssem Milch-Rahm dünner. Endlich bestreicht man eine Kachel mit Butter oben und unten über der Glut, und läßt es kochen.

375) Nudel-Mueß.

Nachdem man Nudlen in der Milch abgebrühet, rühret man etwas Butter ab, und klopft Eyer darein, da dann die Nudlen dazu gelegt werden. Das Mueß macht man mit süssen Milch-Rahm dünner, salzt es, unten und oben gehört Glut darzu.

376) Aufgezogenes Müeßlein.

Rühre Butter ab, wanns in der Eil seyn muß, so laß den Butter schnell zergehen, rühre Eyer und süssen Milch-Rahm darein, wie auch gerieben Brod, samt ein wenig Salz; oben und unten wird Glut dar-

zu

zu erfordert. Will man es süß haben, so nimmt man gestossene Mandeln und Zucker, das Geschirr wird mit Butter bestrichen, und so läßt man das Müeßlein langsam aufziehen.

377) Aufgezogene Müeser.

Koche ein rechtes Kinds-Müeßlein, laß es verkalten, rühre frischen Butter ab, schlag etliche Eyer eines nach dem andern darein, klopfe sie eine Zeitlang wohl, zulezt rühre das kalte Mueßlein auch darein, mache oben mehr Glut als unten, daß es schön aufgehet; auf solche Art kan man die gehakte Reis- und Gries-Müeser verfertigen, man macht diese auch süß, und bakts im Ofen.

378) Aufgezogenes Hagenbutzen-Mueß.

Nimm eine kleine Handvoll Hagenbutzen, siede solche in halb Wasser und Wein ab, bis sie ganz eingesotten und lind sind, alsdann treibs durch ein kleines Sieb, nimm von etlichen Eyern das Weisse, verhaks mit einem Beselein, daß sie einen schönen Schaum abgeben, rühre die Hagenbutzen darunter, auch Citronen-Schalen und Zucker, bis es süß genug ist, da dann alles zusammen in ein mit Butter bestrichenes Geschirr gethan, und, daß es schön aufgehet, so wohl oben als unten Glut erfordert wird.

379) Aufgeloffenes Aepfel-Mueß.

Nimm etliche gute Aepfel, wikle sie in ein nasses Papier ein, brate sie in der Aschen ganz lind, ziehe die Schalen ab, und thue das linde von dem Butzen hinweg. Wenn alles zusammen genug gerührt, so wird wohl gedörrter Zucker darunter gethan, man zerklopft das Weisse von etlichen Eyern, daß es schaumt, rühret es nach und nach darein, und läßt es in einem bestrichenen Geschirr bey einer so wohl oben als unten kleinen Glut allgemach schön aufgehen.

380) Küchlein-Mueß.

Rühre Butter mit etlichen Eyern ab, hacke die Küchlein klein, rühre sie darunter mit ein wenig geriebenem Brod, salze es, und thue ein wenig Gewürz darunter, rühre auch noch ein wenig süssen Milch-Rahm darein, daß es in der Dicke recht wird. So läßt man es endlich in einem bestrichenen Geschirr bey einer unten und oben rechten Glut aufgehen.

381) Citronen-Mueß.

Nimm von 6. oder 8. Eyern die Dotter von 2. ganzen Citronen den Saft, halb Saft und halb Wein. Den Zucker reibt man zuvor an der Citronen, rühret denselben, wie auch die Eyer und Citronen-Saft wohl unter einander, setzet es auf eine kleine Glut, läßts gestehen, und gibts sodann mit Zucker bestreuet auf den Tisch.

382) Spinat-Knödel.

Nimm abgebrüheten und klein geschnittenen, oder gehackten Spinat, wie auch ein Stück Butter; wenn das erstere Stück wohl unter das letztere gerühret ist, so nimm Semmel-Brosamen, rühre sie auch darunter, daß die rechte Dicke hervor komm; thue ein wenig Milch, Pfeffer und Muscatblüth, auch 3. oder 4. Eyer, nach Proportion darein, mache sie also an, lasse sie eine Weile stehen, schlags in ein Wasser wie andere Knödel, ein, mach den Taig nicht zu starck und nicht zu weich an, laß ihn auch nicht zu stark sieden, alsdann werden sie in Erbis-Brühe angericht.

383) Hecht-Knödel.

Nimm von einem gesotteuen Hecht ein klein gehaktes Brät, und so viel Butter. Dieser wird abgerührt, wie auch das Brät, als welches man so lange rühret, bis es zäh wird. Darauf thue so viel geriebenes Brod darein, als es Brät und Butter

gewe-

gewesen, hernach vermengs mit lauter Eyern, bis sie in rechter Dicke sind, salze sie, thue Citronen und gut Gewürz darein, legs in ein siediges Wasser, welches, damit der Dampf dabey bleibt, gleich zugedeckt werden muß. NB. Man kan sich hiebey keines andern Fisches bedienen als des Hechts.

384) Grünes Erbsen-Mueß.

Nimm grüne ausgehülsete Erbsen; sind sie lind gesotten und durchgetrieben, gießt man sie sammt Semmel-Brosamen, gebrannt Wasser, einem Stück Butter, wie auch mit etwas Muscatblüth und Pfeffer in eine Kachel, läßt sie allda sieden, richts an, röschet wiederum gewürfelte Semmel-Bröklein darauf, aber mit Sorgfalt, daß es nicht zu dick werde.

385) Gefüllte Lemonen.

Hierzu nimmt man in der Mitte entzwey geschnittene Lemonen. Wenn diese sauber ausgehülset, und in 2. Wassern abgesotten sind, stosset man Mandeln ziemlich groß, machts mit Eyern und Rosenwasser an, nimmt auch Zucker und Zimmet darzu, füllet die Lemonen damit aus, bestreichts mit Eyerklar, backts im Schmalz, macht eine Lemonen-Brühe darüber, mit Lemonen-Saft, Zucker und Wein.

386) Hart gesottene Eyer-Dorten.

Mache ein mürbes Eyer- oder Zucker-Taiglein, nimm so viel Zucker als Mehl, ein wenig Butter und Eyer, wirks zusammen, wälle es aus, formire nach deinem Belieben eine aufgesezte Dorten, thue eine Fülle darein, siede die Eyer hart, und hacke so wohl das Weisse als das Gelbe von den Eyern darein. Sodann ziehe eine Hand voll Mandeln ab, zu 4. hart gesottenen Eyern, nimm Zucker, bis sie süß genug ist, ein wenig Zimmet, und Citronen-Schaalen, rühre vorher ein wenig Butter ab mit etlichen Eyern, worauf sodann das Uebrige darein gerühret

werden muß. Die Art der Dünne soll wie bey einer ordinairen Fülle seyn, backen muß man sie erst, wann man sie geben will, und Gätter kan man darauf machen, oder nicht.

387) Mandel = Schmarren.

Man stosiet einen Vierling Mandeln nicht gar klein, und vermengt 4. Loth Zucker, auch ein wenig Lemonien-Saft nebst Eyerklar damit. Dieses rührt man durch einander, und backts.

388) Wasser = Strauben.

Man nimmt schön weiß Mehl, salzet es, und macht ein Wasser siedig, gießt ein wenig Schmalz darein, schüttet es ganz siedig auf einmal an das Mehl, rührts wohl untereinander, vermengts mit Eyern, bis der Taig dünn genug ist; dann läßt man ihn durch ein Strauben-Trächterlein langsam in das siedige Schmalz laufen, backs schön gelb heraus mit diesem Taig. NB. Auf diese Art kan man auch die Weixeln backen.

389) Zwetschgen = Schnitten.

Erstlich siedet man hiezu zwey grosse Hände voll Zwetschgen. Die Steine werden heraus gethan, klein zerhackt und Citronen = Saft darein gedruckt, samt ein wenig Zucker und Zimmet. Man rührts mit etlichen Eyern und Milch-Rahm an, daß sie ihre rechte Dicke haben, streichts auf Brod = Schnitten, kehret dieselbe in Eyern um, und backts im Schmalz, so kan man sie entweder nach Art der Küchlein verfertigen, oder eine süsse Brühe darüber machen, oder selbige trocken mit Zucker und Zimmet geben.

390) Saure Rahm = Nudeln.

Man nimmt einen guten Theil Butter, läßt ihn zergehen, macht einen dicken Milch=Rahm wohl warm, rühret unter den Butter auch 12. oder 13. Eyer, eines nach dem andern; wann alles ziemlich gerühret ist,

ist, so wird erst das Mehl daran gethan, daß es in einer Dicke ist, wie ein Taig, der noch lauft; man salzet es, nimmt nach Proportion des Taigs eben so viel süssen Milch-Rahm in eine Pfannen, wann er siedet, so gießt man den Taig darein, läßt ihn oben und unten bey einer guten Glut oder im Ofen ausbacken, und richtets sodann mit einem Löffel Nudlenweis an.

391) Rahm-Mueß.

Hiezu wird ein ziemlich grosses Stück Butter samt ein paar Eyern genommen. Das erstere läßt man zergehen, nimmt von 4. Milchen den dicksten Rahm, rührt ihn mit dem Butter ab, schlägt auch 12. Eyer nacheinander darein. Wenn diese eine gute Zeit gerühret sind, so wird das Mehl darunter gethan in einer Dicke, daß der Taig wohl lauft; so viel man Taig hat, so viel nimmt man nach, desgleichen auch süssen Milch-Rahm, den man in einer mössenen Pfannen sieden läßt. Wenn er siedet, so thue noch ein Stücklein Butter in die Milch, und den Taig zugleich, rühre es auf der Glut um, bis es anfängt zu sieden, sodann wird es von dem Feuer weggethan, und noch 4. oder 5. zerklopfte Eyer darunter gerührt, worauf man es sodann verzuckern oder salzen kan nach Belieben. Endlich kan man es in ein paar Zinn-Schüssel, deren Ränfte mit Taig zuvor überlegt, hinein giessen, das Mueß, damit es keine Haut gibt, oberhalb mit einem Stücklein Schmalz schmieren, alsdann backt man es vollends aus.

392) Gefüllte Nudeln.

Mache einen geschnittenen Nudel-Taig an, wälle ihn, rädle langlechte Bläzlein, mach eine Fülle nach Belieben, nimm Eyer und dicken Milch-Rahm, ein klein wenig Salz; und gerieben Brod untereinander, streichs auf, überwickle es, und machs in Butter und

siediger Milch in einer Pfannen ein, bey einer so oben als unten guten Glut.

Oder:

Mach eine Fülle mit abgeriebenem Butter, Eyern und süssem Milch-Rahm, auch mit geriebenem Brod, ein wenig gut Gewürz und Salz, oder einer Hand voll ungebrüheten und ganz klein gehackten, desgleichen auch wohl ausgetruckten Spinat; rösche im Butter oder Schmalz eine gute Hand voll Brodbrosamen, wenn sie geröstet, so nimm den grünen Spinat auch dazu, und noch ein Stück Butter, laß es noch ein wenig köchlen, nimm 2. oder 3. auch mehr Eyer, süssen Milch-Rahm, Salz und gutes Gewürz, streichs auf, und überwickle es in die obige Bläzlein.

Ferner

Kan man aus dieser Fülle gute Würste machen, den obigen Taig aber muß man auch darzu nehmen. Die Würste aber den gefüllten Taig läßt man im Wasser sieden, sodann oben aufschmälzen, oder man kan ihn zulezt noch ein wenig aufsieden lassen.

393) Gelbe Rüeblein aus Brod zu machen.

Giesse über geriebenes Brod heisses Schmalz, thue siedige Milch, wie auch etwas Salz und gutes Gewürz daran, machs mit Safran gelb, nimm etliche Eyer zum Vermengen, damit sie ihre rechte Dicke bekommen; formire kleine Rüeblein, backs langsam im Schmalz, legs in ein mit Butter bestrichenes Zinn, wozu noch etwas Wasser, Salz und gutes Gewürz kommt. Leztlich läßt man sie, wenn man Petersil oder Selleri darein gesteckt, noch ein wenig aufsieden. Man kan sie auch süß, oder an eine Weinbrühe machen.

394) Rare geschupfte Nüdelein.

Nimm Mehl nach Belieben, salze es, und mache das

das Taiglein mit einer siedenden Milch an, schupfe kleine Nüdelein, machs in Butter und Milch ein, lasse sie zugedeckt wohl einsieden, kehre sie zuweilen um, daß sie nicht anbrennen.

395) Andere gute Art.

Unter einen sauren oder süssen Milch-Rahm, rühret man etliche Eyer, wie auch Salz und Mehl, macht einen Taig, der durch ein Strauben-Trächterlein laufen mag. Wenn er im heissen Wasser gesotten, läßt man etwas von Butter und Milch sieden, und thut die Nudlen darein, macht oben und unten eine Glut, läßt sie schön einkochen, so sind sie vollkommen fertig.

396) Reiß Dorten oder Pastetlein.

Mache ein mürbes Taiglein, legs in Pasteten-Mödel, nimm abgerührten Butter mit Eyern, ziehe 1. oder 2. Hand voll Mandeln ab, welche nicht gar klein gestossen werden müssen, deren eben so viel, und gleichfalls grob gestossene man braucht zu dem in Milch verwällten, aber nicht lang gesottenen Reiß. Wann es verkaltet, so rühre die Mandeln und das Reiß an den abgerührten Butter, thue auch etwas Zucker, Zimmet und Citronen-Schalen daran. In der Dünne muß es seyn, als wie die aufgeloffene Müeser, und, wenn alles zusammen in die Mödel gegossen, backt man es gelb heraus. NB. Auf diese Art kan man auch schöne Müeser machen, wann man die Glut langsam aufziehen lässet.

397) Gute Eyer-Speis.

Auf 2. Zinn nimm 2. abgeschälte, im frischen Wasser geweichte Laiblein oder weisse Wecken, druks aus zu lauter Brosamen, und lasse in einer mössenen Pfannen ein gutes Stück Butter zergehen. Unter 8. oder 9. verklopfte Eyer wird halb so viel Milch-

Rahn geschüttet, und die ausgedruckte Brosamen auf der Glut immer untereinander gerührt, bis sie endlich, wann man sie umkehrt, auf dem Boden gelblecht gebacken aussehen. Zulezt wird noch etwas Salz und Schnittlauch darein geschnitten.

398) Quitten-Speiß.

Hiezu werden geschälte, am Riebeisen kleingeriebene, und durch ein sauberes Tuch gepreßte Quitten genommen, wie auch gestossener Canarizucker, und Quitten-Saft, der eine ganze Stunde, oder bis er dick wird, untereinander gerührt werden muß. Darauf stosse Mandeln in Rosenwasser ab, nimm 3. Eyerdotter, womit auch die erstere abgerühret werden, bis das zu backende eine schöne weisse Farbe bekommt. Wann man alles untereinander gerühret, wird der Taig in das mit Mandelöl bestrichene Geschirr geschüttet, und dieses, damit die Speise schön aufgehet, oben und unten mit Glut versehen, daß es schön aufgehet.

399) Süsse Strützel.

Kehre Semmel-Mehl im Schmalz um, daß es bloß verwarmet, rühre es mit Milch und Eyern an. Mache die Strützel mit einem Messer in heisses Schmalz, und wenn sie gelb gebacken, stelle solche auf einem Zinn in einer süssen Brühe auf. Brenne Mehl im Schmalz, schütte Wein, Zucker oder Honig daran, laß es sieden, schütts über die Strützel, und lasse sie auf der Glut nochmal einen Sud thun. Leztlich kan man auch Weinbeer, Zucker und Citronen-Schaalen unter den Taig vermengen.

400) Eine Fülle zu Krebs-Flädlein.

Nimm Eyer, schütte ein wenig süsse Milch daran. In einer breiten Pfannen zerlasse etwas Schmalz, schütte es wieder völlig herab, damit die Flädlein nicht fett werden; back diese ganz dünn, nimm abgesottene und ausgehülste Krebs, hacke sie klein, und mach einen

nen Krebs-Butter. Von diesem nimm ein wenig, zerlasse ihn in einem kleinen Pfännlein, und wenn das nochmals ein wenig erwärmte Semmelmehl darunter vermenget worden, thut man die gehackte Krebs auch darein, desgleichen etwas süsser Milch, Pfeffer, Ingwer, Salz und Muscatnuß, läßt es sieden, streichts auf die Flädlein, überwicklet sie, legts in ein mit Krebs-Butter bestrichenes Zinn, und macht sodann eine Brühe darüber. Man brennt noch zulezt ein wenig weisses Mehl in zerlassenem Krebs-Butter, schüttet etwas Wasser darein, und wenn das nöthige Salz dabey, läßt man die Flädlein auf der Glut eine Weile aufsieden.

401) Grüne Aepfel-Dorten.

Man nimmt sauerlecht und zu Spältlein geschnittene Aepfel, desgleichen schönen Spinat; diesen wäscht man sauber, stoßt selbigen in einem Mörser, und truckt ihn durch ein Tuch, dann es wird ziemlich viel Saft erfordert. Die Aepfel, wenn man den Spinat-Saft sammt dem Zucker nach Gutdünken daran gethan, läßt man in einem Geschirr sieden, bis sie ganz zersotten sind. Darauf nimmt man sie vom Feuer, und mit geschnittenen Lemonien-Schalen, wie auch Zucker nach Belieben wird etwas Lemonen-Saft darein gedrukt. Alles wird wohl durcheinander gerührt, und kalt eingefüllt, man kan Mandeln oder sonst einen guten Taig nehmen, dieser aber muß vorher überbacken seyn, da man es denn hernach, wenn man das Grüne darein gefüllt, und etwas von Milch-Rahm-Eiß ziemlich dick darauf gestrichen, noch einmal backen läßt.

402) Milch-Rahm-Eis zu machen.

Nimm einen Eyerklar und einen Löffel voll Wasser, thue weißgesiebten Zucker darunter, machs in der Dicke wie ein Kinds-Mues. Wenn man es eine

gute Stunde abgestossen, thut man es in ein sauberes Geschirr, und bakts in einer Dorten-Pfannen, wozu man aber unterhalb keine Glut vonnöthen hat.

Das rothe Eis macht man auf gleiche Art, man muß aber spanische Flecklein in das Wasser weichen.

403) Strudeln zu machen.

Nimm ein Becken voll Milch, giesse ein wenig Eßig darein, setze es in die Wärme, laß über Nacht stehen, schütte den Dopfen in ein Tüchlein, daß es ganz austropfet; wenn er trocken ist, reib eine nicht gar halbe Semmel darunter, dann nimm 3. Eyerdotter, ein ganzes Ey und ein Stücklein Butter, wie auch Milch-Rahm, salze es, rühre alles untereinander wohl ab, mache den gehörigen Taig zu den Strudeln, ziehe ihn dann aus, streiche die Fülle darauf, rolle ihn zusammen, lasse selbigen in einer Pfannen mit Wasser wohl sieden, und lege ein Stücklein Butter in eine Pfannen, worinnen etwas Semmel-Mehl umgekehrt, und eine süsse Milch daran abgegossen wird. Die Strudeln schüttet man in ein Zinn, das, wenn man obiges darüber abgiesset, so oben als unten Glut haben muß.

404) Aepfel Speise.

Nimm sauerlechte geschälte, und jezuweilen gebratene Aepfel, schneide das Weiche herab, nimm eine Hand voll Mandeln, wie auch in gutem Milch-Rahm geweichte Semmel-Schmollen, stosse alles untereinander, daß es fein glatt wird, hernach werden 3. Eyerdotter, 2. ganze Eyer, Zucker, Zimmet, auch kleingeschnittene Citronen-Schalen darunter gerühret. Die Speise wird in einem bestrichenen Geschirr recht gebacken, überzuckert, und sodann auf den Tisch gegeben.

405) Köstlicher Eyer Zieger.

Erstlich mache einen weissen Eyer-Zieger, lasse ihn an einem Säckle beysammen, nimm kleingehackten

ten Spinat, schütte Milch daran, drucks durch ein Tuch, und schlag Eyer darüber.

NB. Rothen Eyer-Zieger zu machen, nimmt man in Wasser oder Milch geweichte, und durch ein Tuch getruckte rothe spannische Flecklein, schlägt auch Eyer daran wie oben.

Den gelben färbt man mit gestossenem Safran. Der Weisse bleibt an sich selber weiß.

Wenn nun diese Zieger jeder besonders, und recht zugericht sind, so breitet man über eine tiefe Schüssel ein sauberes Tüchlein, legt bald ein weisses, bald ein grünes, bald ein gelb- oder rothes Bröcklein untermischt, druckt diese wohl aus, daß nichts nasses dabey bleibt, bindet das Tüchlein so starck als man kan, zusammen, legts auf ein Brett, und beschwehrts mit einem Stein, daß die Brühe gar davon kommt. Hernach zerklopft man Eyerklar so viel nöthig, schüttet Milch-Rahm daran, lässet ihn auf einem Glütlein in einem mössenen Pfännlein einen Sud thun, sodann reibt man eine Citrone auf Zucker, vermengts auch mit dieser Milch, und macht sie recht süß. Endlich schüttet man diese Milch in eine Schüssel, leget das gänze Stöckle Eyer-Zieger in die Mitte welchen man mit Blümlein besteckt, den gefärbten Eyer-Zieger aber schneidet man zu Schnitten, so dünn, als es sich thun lässet, legts auf den Ranft herum, so ist es eine schöne und köstliche Speise. Diese Zieger aber müssen alle vest und stark seyn.

406) Eine aufgehende Aepfel-Speise.

Nimm 6. oder 7. gleiche im Rohr gebratene Aepfel, schab das weiche herab, schlags durch ein Sieb, zuckere sie nach Genügen, rühre es gut anderthalb Viertelstund. Sodann nimm von 10. Eyern den Klar, klopfe ihn gar wohl ab, daß es schaumet; dann nimm den ersten Schaum, rühre ihn unter die Aepfel,

pfel, die übrige Klar aber wieder zu Schaum geschlagen, werden Löffelweis darein gethan, bis die Klar völlig zu Schaum worden. Man muß es beständig auf einer Seiten rühren, so gehet es auf, und sieht aus wie ein Schaum. Endlich wird es in einem bestrichenen Geschirr Brockenweis aufgericht, man kan es sehr hoch machen, aber man muß es nicht zusammen drucken, sondern ganz lucker auf einander sezen. Dieses wird in einem Rohr, oder Pasteten-Oefelein eine halbe Viertelstunde gebacken, wann es aber zu lang darinn stehet, so fällt es nieder. Damit es desto gewisser hoch bleibet, kan man ein wenig Tragant darunter rühren; Zulezt wird die Speise überzuckert.

407) Aufgehende Semmel-Speise.

Nimm 2. gute Löffel voll süsses Schmalz, rührs wohl auf einer Seiten, daß es weiß wird wie ein Butter, sodann nimm 5. Eyer, so oft deren jedes eingeschlagen wird, so oft rührt man aufs neue, biß alle darunter sind. Hierauf werden 2. abgeschälte Semmeln ohne Rinden in frisches Wasser eingeweicht, stark ausgedrukt, und eine halbe Stunde gerührt. Will man es überzuckern, so salzt mans ein wenig, und backt es ein wenig im Ofen oder bey einer Glut oben und unten, nur daß sie oben nicht zu stark seye.

408) Hoch aufgehender Taig, Aepfel-Weixeln und anderes zu backen.

Man nimmt wohl warme süß abgeblasene Milch, läßt ein wenig Schmalz darein zergehen, rührt etwas schön Mehl darein, trüknet den Taig auf einer Glut wohl ab, und schlägt 2. oder 3. im warmen Wasser vorhero gelegene Eyer darein. Der Taig muß in der Dicke seyn wie Strauben-Taig.

Nimmt man Weixeln zum backen, so wird allezeit nur eine genommen, daß der Stiel halb abgeschnit-

ten, eingetunkt, und in das Schmalz gesenkt seye, so laufen sie gar hoch auf.

Auf gleiche Art kan man auch Aepfel, Zwetschgen, Zibeben und Amelen backen.

Was gedörrte Weixeln anbelangt, siedet man selbige, läßt sie wohl austrocknen, stekt sie an ein Spieslein, backts aus einem solchen Taig, so werden sie schön und extra gut. Wann mans anricht, müssen die Spieslein davon genommen, und, so es beliebt, kan auch noch ein gezuckertes Brühlein darüber gemacht werden.

409) Aepfel-Strauben.

Nimm geschälte, ziemlich dicke Aepfel-Spälter, oder 4. Theil von einem Aepfel, langlecht oder rund; darauf nimm schönes Mehl, mach mit warmen Wein, und 1. oder höchst 2. Eyern ein Taiglein an, das dünner als ein Strauben-Taig seyn muß, dann es wird nur so viel Taig erfordert, daß die Aepfel davon naß werden. Sodann wird eine tiefe Pfanne halb mit Schmalz gefüllt, wenn dieses gesotten, schüttet man die taigige Aepfel alle auf einmal darein, backts geschwind, das Schmalz muß über die Aepfel gehen, sonsten werden die Strauben feißt.

Eben so können auch die übersottene und wieder trockene Weixeln, wie auch Krebs-Strauben gebacken werden.

410) Eine Semmel mit Krebsen.

Lasse die Krebs übersieden, die Hülsen thue heraus, die Schalen und das Uebrige in einem Mörser wohl gestossen werden mit Krebsbrühe durchgetrieben, Butter und Gewürz, wie auch Pfeffer daran gethan. Die gewürfelt geschnittene Semmel backt man im Schmalz gelb und rösch, richtets in eine Schüssel an, stekt die Krebs-Hülsen überall darzwischen, gießt die Sup-

Suppen darüber, läßt sie auf einer Glut nochmal aufsieden, so ist es eine gute Speise.

411) Chocolat-Dorten.

Erstlich rühret man 7. Eyereis zu einem Schaum, darauf wird ein halb Pfund Zucker und eben so viel Mandeln daran gethan, welche leztere so lang, als bey einer Mandel-Dorten, gerühret werden müssen. Wenn dieses geschehen, so thut man eine Hand voll Chocolad- und Citronen-Schalen darein, gießts in die Mödel, und backts wie eine Mandel-Dorten.

412) Eine Chocolat Speise.

Nimm schwarz altgebackenes Brod, so viel als ein halber Wecken, weichs in rothen Wein, und stosse es mit einer Hand voll Mandeln ganz klein darunter. Man nimmt ein Stück Butter, so viel als ein Gans-Ey in der Schwehre austrägt, schlägt auch 5. oder 6 Eyer darein, welche wohl gerührt, und mit klein gestossenem Zucker ziemlich vermehrt werden müssen. Hat man endlich den gestächten Chocolad darunter gerührt, bestreicht man eine Schüssel mit Butter, setzet einen Ralf darauf, macht ein Taiglein um den Ranft, backts bey nicht gar zu grosser Hitz, besäet es mit Zucker, und setzt es sodann auf.

413) Hirsch Hörnlein.

Nimm 2. oder 3. Eyer, auch so viel Dotter, wenig süssen Milch-Rahm, Salz oder Zucker, rühre das Mehl darein, daß es ein ringes Taiglein wird, lege es auf ein Brett, schneid Hirsch-Hörnlein, baks ganz gemach im Schmalz, bestreiche sie mit Zucker.

414) Pomeranzen-Mueß.

Auf 2. grossen Schüsseln nimmt man Pomeranzen, welche man 14. Tage gewässert; will man es in der Geschwinde machen, so siedt man sie, bis sie lind werden, und thut die Kernen davon, als welche mit einander zu einem Taig gestossen werden. Man nimmt

nimmt eben so viel, oder etwas weniger frischen Butter, als die Pomeranzen wegen, damit das Mueß nicht zu fett werde. Den Butter stoßt man unter die Pomeranzen, samt eben so viel geriebenen Eyer-Brod; wann es gar alt und hart ist, muß es zuvor in eine Milch eingeweicht worden seyn, ist es aber nicht alt gebacken, so nimmt man nur das geriebene, und stoßt oder rührt alles unter einander 1½. Stunden; 12. oder 14. Eyer werden auch dazu gebraucht.

NB. Erstlich 8. Dotter, hernach 4. oder 5. ganze Eyer, wie auch die Pomeranzen müssen vorhero zu Mueß gestossen seyn. Man überzuckerts nach Belieben, richtets in zwey kupferne Schüsseln an, ein Taig wird darum gemacht, im Rohr schön gebacken, und mit Zucker bestreuet.

415) Rahm-Nudlen.

Nimm sauren Milch-Rahm, so viel als dir zu machen beliebt. Man rechnet auf eine Schüssel 6. Eyer nach langem Rühren wird das Salz und das Mehl hinein gethan in der Dicke, wie ein grosser Spatzen-Taig. Mit dem Butter wird eine süsse Milch in einer mössenen Pfannen siedig gemacht, man legt den Taig auf ein Breetlein, und macht mit dem Messer langlechte Nudlen, wozu oben und unten Glut erfordert wird.

416) Köhl-Schnitten.

Erstlich siede den Köhl ab, hacke solchen klein, laß ihn im Butter oder Schmalz heiß werden, kehre gerieben Brod darein, hat man es noch 1. oder 2. mal umgekehrt, so wird ein wenig süsser Milch-Rahm darüber gegossen, aber nicht gar viel, dann es ist naß genug. Sind die Eyer, das nöthige Salz und Gewürtz dabey, so binds in ein Tüchlein, und lasse es sieden, schneide Schnitten daraus, legs in eine Schüssel, und mach eine Butter- oder Zwibel-Brühe darüber.

über. NB. Auf diese Art kan man auch die Stockfische zubereiten.

417) Schnecken-Schnitten.

Sied abgeschleimte Schnecken auf die Art, als wollte man sie in die Häußlein machen, hacke sie klein, kehre das Schnecken-Gehäck in Butter oder heiß Schmalz um, rühre etliche Eyer darein, wie auch süssen Milchrahm, biß alles in seiner rechten Dünne ist, streichs auf Schnitten, und backs sodann im Schmalz.

418) Gebackenes Mueß.

Nimm kleine gewürfelt geschnittene abgezogene Mandeln, Weinbeere, von kleinern kleingeschnittenen Citronen den Saft, wie auch Zimmet und Zucker; sodann mach einen Buttertaig, wälle ein kleines Blätzlein aus, lege es gefüllt in den Model, bestreichs mit Eyern, drucks zusammen, und backs im Schmalz.

419) Blaugesottene Forellen.

Wann sie ausgenommen, so wasche sie mit aus, mache Schnittlein auf den Rucken, krümme sie, daß sie gebogen bleiben, und besprengs mit kaltem scharfen Eßig. Sodann setzt man in einer mössenen Pfannen mit dem nöthigen Salz, Eßig, Wein und Wasser über das Feuer, von jedem nimmt man so viel als von dem andern, wenn es schier sieden will, so legt man die Fische unter über sich in die Pfannen, und läßt sie wohl sieden; wann sie genug gesotten, läßt man sie in der Pfannen und Brühe erkalten, so werden sie krümmig; will man sie auffsetzen, so wärmet man sie wiederum in der gleich folgenden Brühe.

420) Eine gute Kapern-Brühe über alle Fische.

Backe vorderist die Fische, und lege sie in die Schüssel, in welcher man sie vorsetzen will, alsdann lasse man Kapern, ein wenig geschnittene Rosinen und Citronen-Schaalen in Wein mit Zucker und Car-

demo-

demomen sieden, giesse hernach ein wenig Rosen-Eßig daran, und richte sie über die Fische an, lasse sie sodann auf einem Kohlfeuer auffsieden, und schütte, ehe man sie aufträgt, wenn es beliebig, Baumöhl daran, oder thue an dessen statt frischen Butter dazu. Wilt du die Brühe ein wenig dicklich haben, so rühre ein wenig Semmel, oder geröstetes Mehl darunter.

421) Forellen-Brühe.

Nimm ein ziemlich gutes Stück Butter, und kehre solches im Mehl um, wozu auch etwas von Citronen-Schalen und dem Saft, ein wenig Muscatblüth, so viel Safran, Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblätter und Rosmarin kommt. Von dieser Brühe schüttet man was an die Brühe, worinn die Fische zuerst gesotten, lässet sie wieder ein wenig sieden, und wenn man vorher noch einen Eyerdotter unter die Brühe zerklopfet, kan man sie über die Fische anrichten.

Auf diese Art können auch die Hechte und Grundlen blau gesotten werden.

Will man sie schön haben, so ist zu wissen, daß, wann die Fische einmal ausgenommen, keiner mehr gewaschen, auch die Butter-Brühe nicht früher daran gethan werden solle, bis man sie auftragen will, sonsten es ihme die Farbe nimmt.

422) Geräucherte Forellen in einer guten Brühe.

Die Fische werden aus laulichtem Wasser sauber gewaschen, in frischem Wasser gesotten, biß sie fast gar sind, hernach wird das Wasser davon geseihet, ein gut Glas-Wein-Eßig oder halb so viel Wein dazu gegossen, ein wenig schön Mehl in Butter oder Schmalz gebrannt, darein geschüttet, mit Ingwer, Pfeffer und einem Löffel voll Zucker gewürzet, alsdann salzet man die Brühe ein wenig, und läßt sie sieden, indessen nimmt man einen Weck, schneidet ihn klein gewürffelt, röstet ihn in Butter, biß er hart

und

und braun wird. Wenn die Forellen genug gesotten haben, so richte sie ordentlich an, lege die geröstete Wecken darauf, und gieß die Brühe darüber.

423) Gesulzter Karpf.

Nimm einen Karpfen aus, schuppe ihn nicht, drucke den innern Schweiß aus, besprenge ihn mit kaltem Eßig, Wein und ein wenig Wasser in einer möſſenen Pfanne. Wann es schier sieden will, so lege die Fisch unterüber sich darein, decks zu, thue vorhero Salz, Ingwer, Nägelein, auch Citronen-Schaien darein; wanns genug gesotten, richte die Fische in das Zinn, laß die Brühe besser einsieden, und wenn sie durch ein Tüchlein gesichen ist, so schütte das Helle über den Fisch, und lasse es gestehen.

424) Braun abgesottener Karpf.

Zuerst wird der Fisch geschupt und abgewaschen, bevor man ihn eröfnet, und der Schweiß von ihme wird, wenn er zerschnitten, aufgehoben. Die Stüklein salzt man ein, bis man sie sieden will, so werden sie kürnhaft. Unter den Schweiß nimmt man rothen Wein, ein wenig Eßig und Wasser, backt schwarze Rinden Brod im Schmalz, und legt sie darein. Zulezt braucht man noch Nägelein, Pfeffer, Ingwer nach Proportion der Fische, lässet es sieden, thut ein Stücklein Butter daran und backts mit Mehl und Zwibel.

425) Karpf in der Butterbrühe.

Will man den Karpfen in der Butterbrühe machen, so ist gut, wann dieselbe schon völlig fertig ist; man läßt sie noch ein wenig sieden, aber nicht zu lang, sonst scheidet es sich, und in dieser Brühe sind die Karpfen gut.

426) Gebratener Karpf.

Nachdem man den Fisch geöfnet, aber nicht geschupt,

schupt, nimmt man die Gallen heraus, und läßt das übrige Eingeweide alles darinn. Wenn man Salbeyen, Salz und Gewürze daran gethan, legt man den Fisch auf den Rost, und trieffet ihn mit Butter. Ist er wieder erkaltet, macht man eine Brühe darüber, läßt Schmalz heiß werden, thut kleine Zwibel darein, brennts gelb, und schüttet Eßig und Wasser daran. Hat die Brühe an dem nöthigen Salz und Gewürz gesotten, richtet man sie über den gebratenen Karpfen an, so ist er gut.

427) Auf andere Art

Oefne den geschupten Fisch auf dem Rucken, nimm die Galle heraus, lege ihn der Breite nach auf einen bestrichenen Rost, und lasse langsam braten. Darauf legt man den Fisch in ein Zinn, bacht ein wenig Mehl, und gerieben Brod mit Schmalz, schüttet Wein und Wasser darein, nachdem man viel oder wenig Brühe nöthig hat. Ist Rosmarin und Citronen Saft, auch die Schelflein davon, läßt sie sieden, schüttets über den Fisch, und legt noch ein wenig Butter darzu; wenn dieser daran aufgesotten, so ist der Fisch fertig.

Bey allen solchen Brühen ist wohl zu merken, daß man den Butter nicht zu frühe darein thue, sonsten wird die Brühe wie Milch.

428) Gefüllter Karpf.

Nimm einen geschupt und ausgenommenen Karpfen, und vermenge dessen gehacktes Eingeweid mit geriebenem Brod, wie auch kleingeschnittenen gelb geröstenen Zwibeln. Wenn alles wohl untereinander gerührt, und auf dem Feuer ein wenig gekocht worden, füllt man den Karpfen mit etlichen Eyern, auch mit Salz und allerhand gutem Gewürz, wie auch Citronenselfen an, und läßt ihn auf dem Rost, wie andere, schön langsam ausbraten. Zulezt macht

man eine gute Brühe darüber, und läßt sie noch ein wenig aufsieden, so ist der Fisch fertig.

429) Mit Roßmarin präparirter Karpf.

Der Fisch wird aufgemacht, wie zum Braunsieden, die Stücklein in eine Kachel gelegt, der Schweif, Eßig und Wasser daran gegossen auch gesalzen, und mit Zwibeln, Nägelein, auch mit Roßmarin besteckt. So wird er in die Kachel gelegt, auf eine Glut gethan, man läßt ihn nochmals sieden zur Genüge, schwarz Brod wird in Schmalz gebacken, die Fisch darmit eingebrennt, und so läßt man ihn noch ein wenig abkochen.

430) Gedämpfter Karpf.

Der Fisch wird geschupt, und gericht, als wie zum Backen, man salzt ihn ein, mit Butter legt man die Stücklein in eine Kachel, Pfeffer, Muscatblüth und Citronen-Schnitzlein gehören darzu, oben wird der Fisch wieder mit Butter zugedeckt, und so läßt man ihn bey einer Glut oben und unten so lang dämpfen, bis er gelb aussieht, als wann er gebacken wäre. Man muß aber die Fisch und die Stücklein nur einfach legen, und nicht dicker, so giebt er selber Brühe; wann aber nicht genug Brühe daran wäre, so gießt man ein wenig Wein daran, und läßts noch ein wenig sieden.

431) Gefüllter Hecht.

Schupe den Fisch, ziehe ihm die Haut ab, mache sie ledig unterhalb dem Kopf, aber gemach, daß alle Schlos an der Haut bleiben, und kein Loch abgiebet. Das Brät wird von Gräten abgelößt, gehackt, und ein oder zwey Eyer im Schmalz gebacken. Man schüttet es samt dem Schmalz über das Fischbrät, hackt Peterling oder Schnittlauch klein darunter, rühret es ab mit Eyern und süssem Milchrahm, auch in Butter geröstem Brod, daß die Fülle sodann ist, gleich

einer

einer andern. Salz und allerhand gut Gewürz kommt dazu, man füllet die Haut, und nähet sie an dem Kopf zusammen, bratet den Fisch und bestreichet ihn samt dem Rost mit Butter, besäet ihn mit Brodbrosamen, salzt ihn auf dem Rost, macht eine gute Brühe daran, mit allerhand Gewürz, auch Citronen und Roßmarin. Man kehret den Butter in Mehl um, thut ein wenig Wein, Eßig und Wasser daran, und läßts sieden; wann es gelblicht, richtets man über den Fisch an, läßt ihn noch ein wenig sieden, und gibt ihn sodann auf die Tafel.

432) Andere Hecht=Speise.

Nimm von dem Hecht das Brät, sondere die Haut und Gräth davon ab, hacke sie klein, mache von einem paar Eyer ein Eyer=Schmalz, hacke es auch darunter, rühre es ziemlich lang ab, und thue nach und nach süssen Milch=Ram, zulezt auch etliche Eyer darein. Ist die Fülle in ihrer rechten Dicke, und das nöthige Salz und gut Gewürz dabey, so werden auch gewürfelte Citronen daran geschnitten. Man macht auf einem Brett langlechte Strüzlein in siedig Wasser ein, läßt sie langsam auf der Glut sieden, so gehen sie schön auf, sind sie gut gesotten, so legt mans in ein mit Butter bestrichenes Zinn, thut auch ein wenig von dieser Brühe daran. Wenn sie auf der Glut gesotten, und oben auf gut Gewürz gethan worden, so sind sie fertig.

433) Blau abgesottener Hecht.

Dieser wird auf gleiche Art, wie blau gesottene Forellen präparirt.

434) Gute Hecht=Speise.

Schupe den Hecht, schneide dicke viereckigte Stücklein, spicks mit Citronenschelfen, sodann laß etwas Butter in einer Kachel verdämpfen, schütte eine Erbisbrühe daran, wie auch Gewürz, und den Dotter von einem Ey, legs in eine Schüssel, und auf=

gemachte oder abgeschälte Krebs umher; die Lebern von den Hechten gehören auch oben dazu.

435) Marginirter Hecht.

Man nimmt etliche Stück von vierling oder halbpfündigen Hechten, schupet solche, schneidet auf denen Seiten, wann sie ausgenommen, Schlenz darein, thut in solche Butter, Gewürz, auch Citronen-Schelfen, brate sie auf dem Rost gemach ab, unter dem Braten giesset man in die obere Seiten Tröpflein von scharfem Wein-Eßig. Ist davon genug darinn, so lässet man sie erkalten, leget sie in einen sauberen irrdenen Hafen. Hat man die erste Lage darein gethan, mit Weineßig und untermischtem Oel besprengt, auch Capern darauf gelegt, so wird mit der andern Lage und den übrigen auf gleiche Art fortgefahren. Wenn man sie sodann mit etwas beschwehret, und 8 Tage an einem kühlen Ort oder Keller hat stehen lassen, kan man davon nehmen. Auf gleiche Art können sie gebacken eingemacht, aber nicht mit Steinen beschwehrt werden.

436) Rothe oder wilde Forellen.

Diese, wenn man sie im Salzwasser abgesotten, und kalt werden lassen, werden in ein Fäßlein oder Hafen eingesezt, eine Lage nach der andern mit Capern beleget, auch mit Eßig und Oel besprengt, sind köstlicher als ein eingemachter Lachs.

NB. Man muß nicht so viel Eßig und Oel nehmen, sondern sie nur anfeuchten, sonsten wird der Fisch zu einem Mues.

437) Hecht-Würste.

Erstlich wasche den Hecht, öfne ihn, sondere das Bräty von den Gräthen ab, hacke es klein, und rühre es wohl mit Wasser ab, bis es ganz zähe ist. Hernach thut man Citronenschelfen, gutes Gewürz auch Salz darein, legt es auf ein Brett, streuet ein wenig

Mehl

Mehl darauf, und formirt sie wie Bratwürst. Zulezt siedet man sie im Wasser ab, legts auf einen Rost, oder bratet sie in einer Pfannen, streichts aber zuvor mit dem Gelben vom Ey.

438) Gebackener Fisch auf besondere Art.

Nachdem man geschupte kleine Fischlein ausgenommen, schneidet man kleine Schnittlein in den Rucken, und läßt sie im Wein einen einigen Wall thun. Sind sie wieder kalt, nimmt man etliche Eyer, verklopft sie aber nicht viel, salzt die Fischlein ein wenig ein, kehret sie in denen Eyern um, bachts im Schmalz schön gelb, und giebt sie sodann auf die Tafel.

439) Gebackener Fisch kalt in Oel.

Anstatt des Schmalzes nimm Baumöhl, laß es recht heiß werden, brenne ein wenig Brodbrosamen, gelbe Zwibel und Knoblauch untereinander, schütte Wein und Wasser darüber, und thue das nöthige Salz und Gewürz daran. Unter die Brühe vermischt man zerknirrschte Wachholderbeere, Roßmarin, und Lorbeerblätter, wie auch Citronenschelfen und den Saft. Wenn sie gesotten, schüttet man sie über die Fische, und läßt sie noch eine Weile daran aufsieden.

440) Von den Muscheln.

Säubere die Muscheln, wasche selbige, thue sie in eine Casserole, bis daß sie sich öfnen. Sind sie nun offen, so werden sie aus ihren Schaalen gemacht, und ihr Wasser besonders aufbehalten. Thue hierauf einige Champignons mit ein wenig Butter in eine Casserole, lege die Muscheln nebst feinen Kräutern dazu, und schwenke sie einigemal auf dem Casserol-Loch um, beneze sie mit der Helfte ihres Wassers, wie auch mit eben so viel Fischbrühe, thue ein wenig gehackte Petersilien und ein wenig Pfeffer dazu Wenn sie gar worden, so werden sie mit einem Coulis von Muscheln dicklich gemacht, siehe aber zu, daß

das Ragout einen kräftigen Geschmack bekomme, thue es reinlich in eine Schüssel, und richte es warm an. Mit diesem Ragout werden alle Gerichte mit Muscheln an Fasttägen angerichtet.

441) Stockfisch in Senf.

Mache den Stockfisch wie gewöhnlich, schmälze ihn mit Zwibeln; laß ein Stücklein Butter zergehen, und thue angemachten Senf nach Belieben daran. Ist er recht gesotten, so stelle den Stockfisch, damit bedekt, auf.

442) Stockfisch in Milch-Rahm.

Wenn man den Stockfisch ausgewällt, so brennt man Mehl und Zwibel, wie auch Milch-Rahm und gutes Gewürz darein, läßt den Stockfisch damit sieden, salzet ihn, und legt noch ein Stücklein Butter dazu.

443) Gefüllter Stockfisch.

Nimm ein schönes Stück, laß nur einen Wall thun, dann siede Eyer nach Proportion der nöthigen Fülle, und lasse sie hart werden. Gehackt, geriebenes Brod kommt darzu, wird mit Eyern und süssem Milch-Rahm angerührt, auch Salz, Pfeffer, Ingwer und Gewürz daran gethan. Hat man den Stockfisch damit angefüllet, auch unten und oben mit Butter belegt, läßt man ihn bey einer starken Glut unten und oben allgemach auskochen, so gibt er Brühe von sich selbsten.

444) Stockfisch zu backen.

Der gewässerte Stockfisch wird zu beliebigen Stücken geschnitten, im Mehl umgewandt, und im Schmalz gebacken, wann es beliebig, kan er also gebacken auf eine Schüssel gelegt, ein wenig Milch-Rahm und frischer Butter dazu gethan, Pfeffer und Muscatenblüth darauf gestreut, und also auf einer Kochpfanne ein wenig aufgesotten werden, so ist er recht.

445) Stockfisch zu braten.

Der Stockfisch wird gewaschen, und die Gräte her-

herausgenommen, hernach etlichmal mit heissem Wasser, das wohl gesalzen ist, abgebrüht, inwendig ein wenig Pfeffer und ein gut Theil Butter nebst ein wenig Salz gethan, wieder zugebunden, aber zuvor wohl ausgedruckt, daß das Wasser davon kommt, weil er im Braten sonst gerne zerfällt, alsdann mit einer Fischreissen in einer Bratpfanne zum Feuer gesezt, daß der Butter aus dem Fisch darein lauffen kan; selbiger wird ferner mit Butter betreifft, oft mit der Reissen umgekehrt, daß er also schön abgebraten werde; wenn er nun fertig ist, streue Ingwer darauf.

446) Guter Laperdon.

Siede einen wohl gewässerten Laperdon in einer mössenen Pfannen eine gute Weile, begiesse ihn ein wenig mit Wein und Wasser, thue Ingwer, Muscatblüth und ein gutes Stück Butter daran, brenne es mit einem Löffel voll Mehl ein, schneide Peterlin-Kraut darunter, und laß es auf diese Art noch ein wenig aufsieden.

447) Gebratener Aal-Fisch.

Erstlich schlag ihm einen Nagel durch den Kopf, löse ihm rings herum die Haut auf, dann nimm, weil er zu schlüpfrig, und ihn nicht halten kanst, ein trockenes Tuch, ziehe ihme damit die Haut ab, nachgehends schneide ihn zu Stücklein zwey Querfinger dick, und stecke ihn an den Spieß. Unter dem Braten wird er mit zerlassenem Butter und Citronen-Saft stark getraufet, sodann, wann er fertig, in eine wohl warme Zinn-Platte gethan, und warm gespeißt.

NB. Wann man sie erkalten lassen will, so können sie auch in Oehl und Eßig gespeiset werden, sind auch nicht gar gail zu speisen.

448) Neunaugen auf dem Rost zu braten.

Hast du die Neunaugen behörig zubereitet, so schneide sie in Stücken, wie einen Aal, den man auf dem Rost braten will, schmelze darauf ein Stück

Butter, thue die Stück von diesen Fischen in die Casserole, wende selbige darinnen um, bestreue sie mit Semmelbrosamen, und brate sie bey gelindem Feuer auf dem Rost, richte sie hernach mit einer braunen Sauce an.

Die Sauce wird gemacht aus einem kleinen Stück Butter, welche nebst so viel Mehl, als man zwischen 2. oder 3. Fingern fassen kan, in einer Casserole braun zu braten, hernach thue ein wenig kleine Zwibeln, gehackte Petersilien, einen gehackten Champignon, ein wenig Capern, und eine Sardelle dazu, würze es mit Pfeffer und Salz, giesse ein wenig Fischbrühe daran, und mache es mit einem Krebs- oder andern Coulis dicklich, siehe zu, daß die Souce einen kräftigen Geschmack habe, thue sie auf den Boden einer Schüssel, lege die Fische da herum, und richte es zusammen warm an.

Man kan sie auch mit einer süssen Sauce zurichten mit Weineßig oder Wein, einem Stück Zucker, ein wenig ganzem Zimmet, und einem Lorbeerblatt; dieses alles lasse zusammen kochen, nimm den Zimmet und Lorbeerblatt heraus, leg die auf dem Rost gebratene Fische um selbige herum, und richte es warm an.

Man kan auch diese auf dem Rost gebratene Neunaugen mit Baumöl anrichten. Man klopft nemlich in einer Schüssel Baumöl, Weineßig, guten Senf, Salz, eine Sardelle, ein wenig gehackte Kapern und Petersilien durcheinander, thut solches alles in ein Saucen-Näpflein, setzt dasselbe mitten in die Schüssel, worein man anrichten will, belegt den Rand der Schüssel mit den Neunaugen, und richt sie zu Beygerichten an. Solche gebratene Fische werden auch trocken zum Beygericht angerichtet.

449) Platteißlen zu mariniren.

Mache dieselbe behörig zurecht, nimm sie aus, schneide

schneide ihren Rucken hier und da ein, damit die Marinade eindringe, marinire sie einige Stunden in unreiffen Traubensaft, Salz, Pfeffer, mit kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronenscheiben, tuncke sie in geschmolzenen Butter, bestreue sie mit Salz und feinen geriebenen Semmelbrosamen, setze sie in einer Tortenpfanne in Ofen, und wann du glaubst, daß sie gar seyen und sich wohl gefärbt haben, so richte sie an; belege sie aber mit kleinen Pastetlein, oder gerösteten Semmel-Rinden und Petersilien.

450) Schollen zu backen.

Nimm sie oben an der Seite des Kopfs aus, schuppe sie ab, wasche sie und trockne sie wieder ab, darauf im Mehl umgewendet, der Rucken aufgespalten, und in Butter gebacken; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbt haben, so nimm sie heraus, laß sie austropfen, lege eine Serviette über der Schüssel, darein sie angerichtet werden sollen, zusammen, lege die Schollen darauf, und richt sie mit gehackter Petersilien an. Gemeiniglich werden sie mit gestossenem Pfeffer, Salz und Citronensaft geessen.

451) Platteißlen in einer Rahm-Brühe.

Mache eine Lauge wie an den Stockfisch, über die Platteislein, lasse sie über Nacht, oder noch länger daran stehen, wässere sie sodann 1. oder 2. Tage, und stelle in einer Pfannen kalt Wasser über das Feuer, lasse es aber nicht stark sieden. Hat man sie vom Feuer weggethan, läßt man sie noch eine Weile am warmen Wasser stehen, legts in eine Zinn-Schüssel, und macht eine Brühe daran. Man nimmt Schmalz in eine Pfannen, thut einen Löffel voll Mehl, ein wenig Zwibel und süssen Milch-Rahm darein, zerklopfet das Gelbe von einem Ey, und lässet es sieden, streuet auch Salz und Gewürz auf die Plateislein. Hat man die Brühe daran geschüttet, so wird

sie noch eine Weile auf Glut gestellet, und sodann auf die Tafel gegeben.

452) Gebackene Krebs.

Siede Krebs ab, nimm die obern Schalen und Füsse davon, rühre etwas Mehl mit heisser Milch und Eyern an, salze es, kehre die Krebs darinnen um, und backs im Schmalz.

453) Maurachen recht und gut zu präpariren.

Sie mögen gedörrt, oder grün und frisch aus dem Wald genommen werden, so müssen sie zu allererst gewaschen, und durch ein Wasser gezogen werden. Butter braucht man nach Proportion der Maurachen, wie auch ziemlich Salz und Pfeffer, sodann läßt man sie auf einer Glut dämpfen, aber kein Wasser wird daran geschüttet, dann sie geben von selbsten eine wohlgeschmackte Brühe.

Register.

A.

Aal-Fische zu braten 19. 151
 Potage 118
Aepfel-Dorten 29. 135
 halbirte Reinette einzumachen. 63
 trocken einzumachen. 104 sq.
 Küchlein. 125
 Mues. 127
 Speis. 136
 Strauben 139
Aeschen, gebratene 19
Amarillen, candirte 65
 grüne einzumachen. 59. 65.
 trockene 60 sq.
 ungeschälte 66
 zeitige einzumachen 65
Amelen einzumachen 106
Amarellen-Dorten 29
Artischocken, eingemachte 43

B.

Backwerk, aufgeloffenes von Mandeln und Lemonien-Saft 81
Barben-Potage 119
Bersich-Potage 120
Biber zu kochen 22
Biberschwaif mit den Füssen zu kochen 22 sq.
Biren-Dorten 29
Biren, Muscateller, einzumachen 68

Biren, Salzburger, einzumachen 62
Brachsen zu braten 20
Brod-Dorten 110
Butter-Brühe, zu Stock- und andern Fischen tauglich 26
Butter-Kräpflein mit Mues. 31

C.

Caramel 57
Champignons 42
Chocolade-Dorten 140
Citronat-Dorten 30
 Salat 37
 Saft 76
Citronen-Brod 92
 einzumachen 103
 Guß 78 sq.
 Käßlein 80
 Mueß 128
 Ringlein 90
 Schnitten 87. 103
Closterbeer, grüne 60
Commis-Brödlein 97
Composte von Aepfeln 46
 Biren 48 sq.
 Castanien 47
 Citronat 46
 ganzen Lemonien 47
 Paißelbeere 48
 Pomeranzen 47
 Quitten 49
Confect, blaues 105
 unterschiedlicher Gattung 44 sq. 70.
 weisses 91
 Schaalen zu machen 83
Conserve, von allerley Früchten 55
 geriebenen Lemonien-Schaalen 54 sq.
 Kirschen 56
 Margaranten-Aepfeln 56
 Pischtasch 56
 Pomeranzen-Blüth 54
 Violen 56
Cucumern-Suppe 8

D.

Dorten, zerschiedene 28
Dotter-Mues 126
Dreischen, blau gesotne 11
 eingemachte 13

E.

E.

Erbis-Mues, grünes 129
Suppe 8
Erdbeer-Latwerg. 104
Eyer, mit Agreß 36
eingerührte in Gläser 36
in Schnee 36
mit Käß 36
mit Sardellen 35
Fricassirte mit Brod und Käß 39
mit Milch-Rahm 34
mit Petersill 35
mit Zwibel 135
gefüllte 33
Eyer, gekochte mit braunem Butter 33
mit Brod 33
mit Milch 34
in Spiegel 33
in Wasser verlohrne 35
Dorten, von hartgesottenen 129
Dotter-Suppe mit Milch 8
Zieger 136

F.

Fasolen, oder Garten-Bohnen 43
Felchen, oder Ferchen, blau gesottene 10
eingemachte 15
gebackene 17
gebratene 19
gekochte mit Baum-Oehl 15
kleine auf Papier 16
Pasteten 27
Fisch, gebackene auf besondere Art 149
kalt in Oehl 149
Pasteten 27 sq.
Forellen, blau gesottne 142
Brühe, 143
rothe oder wilde 148
Fricassee, von geschnitzten Eyern 34
Frösche, zu kochen 24
zu backen 24

G.

Gewürz-Muscheln 91
Gries-Mehl-Küchlein 123
Grundeln zu backen 146

H.

Haber-Mehl-Suppe 116
Hagenbutzen gefüllte 96
Mues 127
Haiderling 41
Hausen zu kochen 22
Hechte, blau gesottene 12
eingemachte 14
fricaßirte 14
gebackene 18
gebratene 19
gefüllte 13. 146
marinirte 148
Hecht-Knödel 128
Würst 148
Herbstling, oder Faistling 42
Hirschhörner 140
Holder-Küchlein 124
Hollbeer-Dorten 29
einzumachen 66
Huechen, blau gesottene 10
eingemachte 15
gebratene 20

J.

St. Johannis-Beer 67
Julep, von Rosen 72

K.

Karpfen, in einer Butter-Brühe 143
blau gesottene 10
braun gesottene 144
eingemachte 13
gebackene 18
gebratene 19. 144
gedämpfte 146

gefüllte 12 145
gesulzte 144
mit Rosmarin präparirte 146
Pastete 27
Potage 118
Suppe 8
Kayser-Pflaumen einzumachen 62
mit den Schaalen 62
Kirschen-Dorten 29
eingemachte 66
Köhl-Schnitten 141
Kräuter-Suppe 1
Krebs-Flädlein 134
gebackene 154
Mues 126
Potage 2
Strauben 139
Suppe 1
Kressen, gesottene 11
Küchlein, zerschiedene 122 sq.
Kürbis-Suppe 7

L.

Lachs, zu kochen 16
Lachsfelchen, blau gesottene 9 sq.
geselchte zu kochen 17
Laperdong, zu kochen 21. 151
Latuken, Romanische, einzumachen 58
Lauch- oder Pore-Supp 8
Lebkuchen, aufgeloffene 100
von Mandeln 98
Oesterreichische 405
weisse von Zucker 110
Lekerlen, köstliche 95 sq. 110
Lemonade zu machen 77
Lemonien, aufgeloffene 81
eingemachte 58
gefüllte 129
Käßlein 80
Linsen-Suppe 9

M.

Macronen 101
Supp 9
Mandeln, aufgeloffene 18. 96

Mandeln gebackene 107. 11
grüne einzumachen 60. 66
überzogene 91
überzuckerte 98
Dorten 99. 112
Milch 107
Mandel-Mues 125
Ringlein 93 sq. 98
Schmalz 102
Schmarren 130
Schnitten 92
Marcepan, aufgeloffener 51. 98
gemeiner 50. 86
königlicher; 50
krauser 51
Marcepan, linder 52
mit Eiß 53
spanischer 89
von Lemonien 53
von Pomeranzen 52
Marillen, candirte 65
eingemachte, ohne Kern 61
grüne eingemachte 59. 65
ungeschälte 66
zeitige einzumachen 65
Maulbeer, einzumachen 68
Maultäschlein 110. 113
Mayen-Mues 114
Melonen-Dorten 29
Milchrahm-Eiß 135
Strudeln 136
Morachen, oder Morchen, gut zu präpariren 41. 154
Mues, von zerschiedener Art 31 sq. 125 sq. 131
Dorten 31
Müeßer, aufgezogene 126 sq.
Muscateller-Birn einzumachen 68
Muscazin-Dorten 111
Muscazenlein 111
Muscheln. 149

N.

Neunaugen zu backen, 18
auf dem Rost zu braten 151
Nudeln, gefüllte 131
geschupffte 132
von saurem Milchrahm 130
Mues 126

Nussen, ohnzeitige, eingemachte 94
welsche, weiß einzumachen 67

O.

Obst, allerhand, von Quitten-Taig 95
Obst, frisch zu erhalten 99
trocken einzumachen 97

P.

Pasteten, zerschiedene 28
Pfersich-Dorten 28
einzumachen 62. 69
Pfirschen candirte 65
Piscotten, oder Zucker-Brod 94
kleine 95
Pisquitten 106
Pistasch-Mues 32
Platteißlein, in einer Rahm-Brühe 153
zu mariniren 152
Pomeranzen ganze einzumachen 57. 103
ganz candirte 64
Pomeranzen-Blüthe einzumachen 50
candirte 64
Mues 140
Schaalen einzumachen 58
Potage, von Aal 118 sq.
von Barben 119
von Bersichen 120
von gefüllten Karpfen 118
von Krebsen 2
von Schleyen 4
von Schollen 121
weisse, von Zwibeln 118

Q.

Quitten-Brod 93
Dorten 29
einzumachen 63. 70
Käß 93
Latwergen 95. 101
Leckerlen mit Zucker 95. 114
Saft, rothen zu machen 85
Schnitten in Zucker einzumachen 82
Quitten-Schnizlein klein gewickelte in gläsernen Schaalen zu machen 82
Speis. 134
Sulz 111
Werck, das weisse in die Mödel zu machen. 80
Zelten 100

R.

Recept vor das Brennen 78
Reiß-Dorten 133
Mues 32
Rencken, geselchte zu kochen 17
zu backen 18
zu braten 20
Rieben, gelbe aus Brod 132
Rosen-Honig 106
Julep 105
Knöpffe einzumachen 64
Küchlein 123
Rosolis, zu machen 76
Ruethen, zu backen 18
zu braten 20 sq.
blau gesottene 11
eingemachte 13

S.

Sälbling, blau gesottene 10
eingemachte 15
Salat, von Antivi 41
Artischocken 37
Brocholi 38

Salat

Salat, Capern 40
Carviol 39
Cigory 38 sq.
Citronen 37
Cucumern 39
Hopffen 38
Kräutern 40
Lud = oder Liebstöcklen 39
Oliven 40
Porelen oder Pürzeln 40
Rabunzen 41
Sardellen 40
von Selleri 38 sq.
Spargeln 37
jung gesäeter 41
Kropff = Salat 41
Nistel = Salat 41
Poloneser 41
Salmen zu kochen 16
Sardellen = Brühe mit Butter 25
mit Oel 26
rothe 26
Schildkroten zu kochen 23
Schleyen, gebackene 18
blau gesottene 11
eingemachte 14
Fricassirte 14
gekochte mit Knoblauch und Baumöl 15
Suppe 4
Schnecken zu kochen 23
Schnitten 142
Schollen = Potage 121
zu backen 153
Schwämme einzumachen 43
Semmel mit Krebsen 139
Spargeln, eingemachte 43
gesottene 37
Suppe 6
Spinat = Dorten 30
Knödel 128
Sprützen = Küchlein 124
Stiel zu kochen 22
Stockfisch, gefüllter 150
gekochter 21
in Milch = Rahm 150
in Senf 150
zu backen 150
zu braten 150
Strützel, süsse 134
Sulz, von allerhand Früchten 71
von besonderer Art 108
Suppe an einem Fasttage 115
a la Princesse, 6
a la Reine, oder Königliche 5

Suppe von Bier 115
Calecutische 116
von Catucken, gefüllten 7
von Cucumern 8
Dotter 116
Erbis 8
Eyern-Strüzeln 116
Fisch-Rogen 116
Haber-Mehl 116
Karpfen 3
Kräutern 1
Krebsen 1
Kürbis 7
Linsen 9
Macronen 9
Mandeln mit Milch 8 sq.
Milch und Eyerdotter 8
Pore oder Lauch 8
Sardellen 117
saurem Milch-Rohm 117
Schleyen 4
Schnecken 115
Spargeln 6
Wasser, welsche 117

T.

Taig, Hochaufgehender zu zerschiednem Backwerck 138
zu aufgeloffenem Zuckerwerck 84
zu durchbrochenem Zucker 83
Tardoffeln, Italienische 42
Tragant, so in die Mödel gedruckt wird, Zuckerwerck anzusetzen 85

V.

Violen-Saft, blauen zu machen 102

Wäller,

W.

Wäller, blau gesottene 11
gebratene 20
Wasser, von Agreß 78
Amerellen 73
Anis 74
Citronat 74
Coriander 74
Erdbeer 73
Hollbeer 72
Jasmin 72
Kirschen 73
Marillen 73
Muscateller = Rosen 72
Pomeranzen 74
Pomeranzen = Blüth 72
St. Johannes=Beeren 73
Zimmet 74
Wasser = Strauben 130
Weichsel = Dorten 29
eingemachte 66. 106
Wein, (Abrenten) 77
Weinbeerlein, grüne eingemachte 60. 66
Weintrauben, Muscateller, einzumachen 69
unzeitige 63. 70
Würst, in der Fastenzeit zu machen 25

Y.

Ypocras, von rothem Wein 75
Ypocras, von weissem Wein 75

Z.

Zimmet = Sulz 107
Zieglen zu backen 18
Zucker, auf zerschiedene Art gesotten, zu eingemachten Sachen 44 sq.
das Confect damit zu über=

überziehen, zu clarificiren, oder zu läutern 79
roth zu färben 85
schön aufgeloffen zu machen 79. 88
zum Candiren 90
Zucker-Brod 94. 106
Eiß 85. 92
gebackenes zum Trunck 102
Käß 88
Schnee 89
Täfelein, rothe 84
Zwetschgen, eingemachte, welche den Kern lassen 68
Schnitten 130
Zwiebel-Potage 118

Trenchier-
Buch.

Tübingen,
bey Johann Georg Cotta.
1783.

Wd

Trenchier-Büchlein.

Daß ehedessen an denen hohen Höfen und anderen vornehmen Häusern besondere Trenchier-Meister, welche die Speisen sowol zerschnitten, als auch vorgelegt, bestellet gewesen, ist eine männiglich wohl bekannte Sache. Diese Bedienung aber ist heut zu Tage nicht mehr üblich, doch hat noch derjenige, welcher die Speisen geschikt und artig zerschneidet und vorlegt, auch eben diesen Namen eines Trenchier-Meisters. Vordersamst aber wird von einem solchen erfordert, daß er von Person wohlgestalt, geschikt, flink und wohl gekleidet seye, weilen er vor seiner gnädigen Herrschaft, auch zuweilen vor fremden hohen Gesellschaften in diesem Amt erscheinen, die Speisen zerschneiden, auch selbige denen Gästen vorlegen muß. Und wer wird wohl in Abrede ziehen, daß ein Feder-Wildpret und anderes Geflügel, auch andere Braten und Speisen vor einer ganzen Tisch-Gesellschaft zierlich zu zerschneiden etwas galantes und wohlanständiges seye. Wer nun dieses Amt vertreten und die Speisen zerschneiden will, der muß

1) wann er mit am Tische sizt, vordersamst jederzeit, dieses zu verrichten, aufstehen; Sodann aber

2) mit denen hiezu gehörigen Instrumenten, als Messer, Gabeln, auch sauberen Tellern in behöriger Grösse und Stärke zum Ueberfluß versehen seyn. Dann wie lächerlich würde es nicht lassen, wann ein Trenchier-Meister allererst während seiner Verrichtung bald dieses bald jenes fordern müßte.

3) wird nach eines jeden eigener Erfahrung die vorgelegte Speise geschikt angegriffen.

4) nimmt ein solcher seine ihme vorgelegte Serviette zu sich, macht an das eine Eck derselben einen Knopf, und ziehet selbiges durch eines der obersten Knopflöcher seines Kleides, damit er bey Wendung der Speisen oder etwa fehlerhaften Schnitt sich und die Kleider nicht besprüze.

5) Um aber ebenfalls das Tafeltuch nicht unsauber zu machen, so wird wohl gethan seyn, wann ein solcher einige Teller um sich herum stellet, um jezuweilen sein fettes Messer auf das Teller, nicht aber auf das Tischtuch zu legen.

6) muß ein solcher Trenchier-Meister sein Zerleg-Messer, wo er einen harten und starken Schnitt thun muß, am Ende der Klinge, wo es am stärksten ist, ansetzen; soll aber nur ein leichter Schnitt geschehen, so setzet er nur mit der Spitze des Messers an, und führet solches bis zur Mitten.

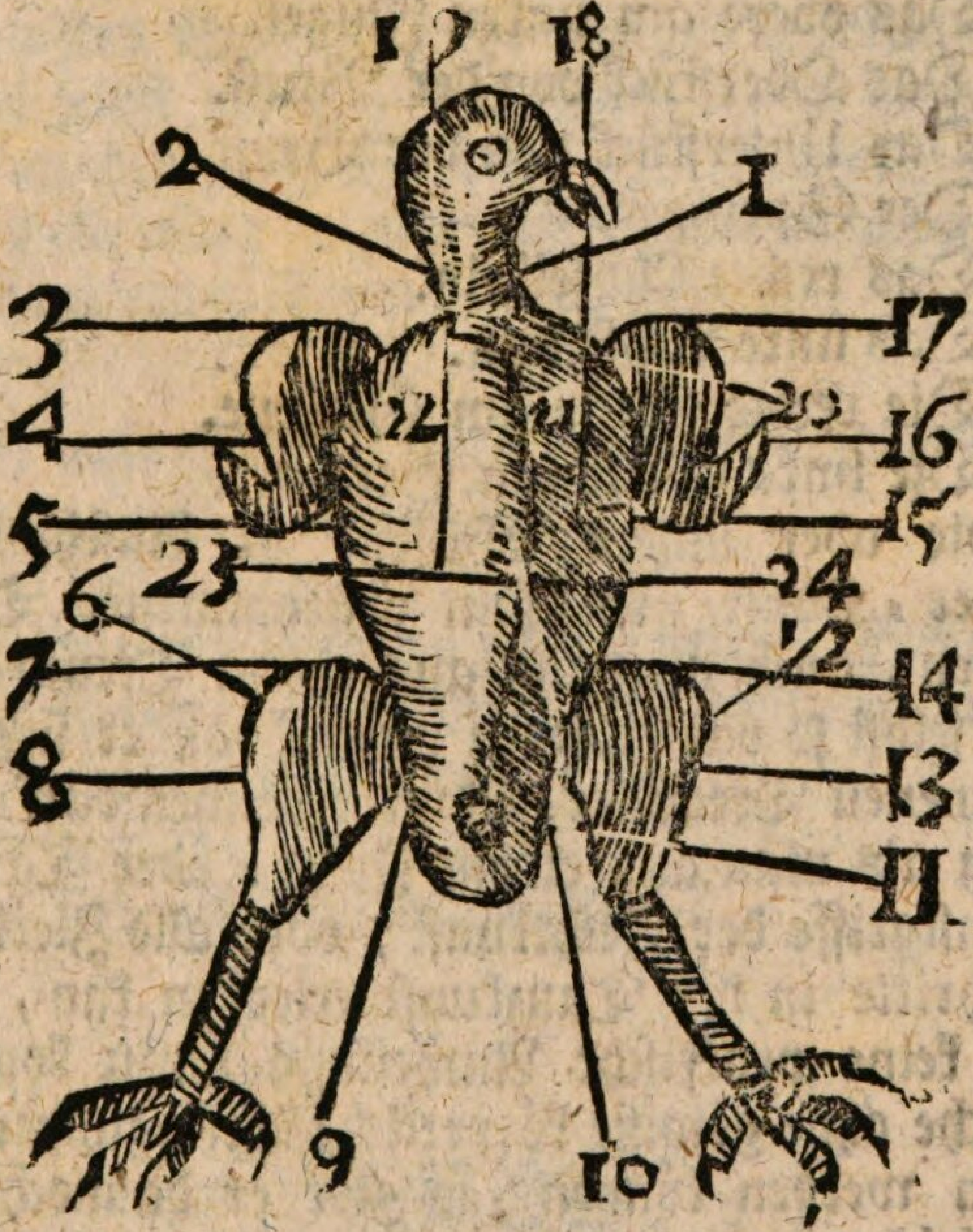
7) hat er ebenfalls die Aerme geschlossen an sich zu halten, und ja nicht auseinander zu breiten, als wodurch er nur ermüdet würde.

8) währendem Trenchiren aber muß sich selbiger nicht viel in Gespräch einlassen, dann hiedurch würde er die Gäste in ihrem Appetit nur aufhalten, und könnten ja die Speisen unterdessen erkalten.

9) Wären aber ohngefehr einem solchen einige "eine Ceremonien in diesem oder jenem Land nicht bekannt,

bekannt, so muß er vor dem Angriff der Sache sich dessen erkundigen, damit man ihn nicht bey der Tafel vor ganz unwissend halte.

Gleichwie aber die Trenchirung des Geflügels das allerschwerste und am wenigsten bekannt ist; als halten wir vor nöthig, die Namen aller Juncturen und Gelenken zum voraus zu benennen und herzusezen. Die Benennung aber derselben wird aus folgender mit Ziffern bezeichneten Figur mit mehrerem deutlich zu ersehen seyn:



1. Die linke Seite am Hals.
2. Die rechte Seite am Hals.
3. Das obere Gelenk am rechten Flügel.
4. Das kleine Gelenk am rechten Flügel.
5. Das untere am rechten Flügel.

6. Das Knie-Gelenk am rechten Flügel.
7. Das obere vom rechten Schenkel.
8. Das untere vom rechten Schenkel.
9. Die rechte Seite am Bürzel.
10. Die linke Seite am Bürzel.
11. Der Bürzel.
12. Das Knie-Gelenk am linken Schenkel.
13. Das untere am linken Schenkel.
14. Das obere am linken Schenkel.
15. Das untere am linken Flügel.
16. Das kleine Gelenk am linken Flügel.
17. Das obere am linken Flügel.
18. Das Oberstück von der Brust.
19. Das Unterstück von der Brust.
20. Der Springer.
21. Das rechte Achselbein.
22. Das linke Achselbein.
23. Die rechte Seite am Gerippe.
24. Die linke Seite am Gerippe.

Gleichwie aber unsers Wissens in Ansehung der Trenchier-Kunst noch kein vollkommener Tractat vorhanden, auch niemand aus einem Trenchierbuch von sich selbst so viel erlernen wird, daß er sich einen vollkommenen Trenchier-Meister nennen darf, eben so wenig als man aus einem Fecht- oder Tanzbuch alle Kunstgriffe der Fechtkunst, oder alle Zierlichkeit der Schritte in der Tanzkunst erlernen kan, wann anderst keine praktische Anweisung hinzu kommet, weil solche ohne gewiße körperliche Bewegungen nicht vollzogen werden können; so gibt es dannoch jezuweilen solche geschikte Köpfe, welche sowol durch Hülfe eines Buchs, als auch durch ihr eigenes fleissiges Nachsinnen, die Sache manchmal viel weiter treiben, als ihnen in dem Buch vorgeschrieben gewesen, und dahero in den Stand kommen, viel deut-

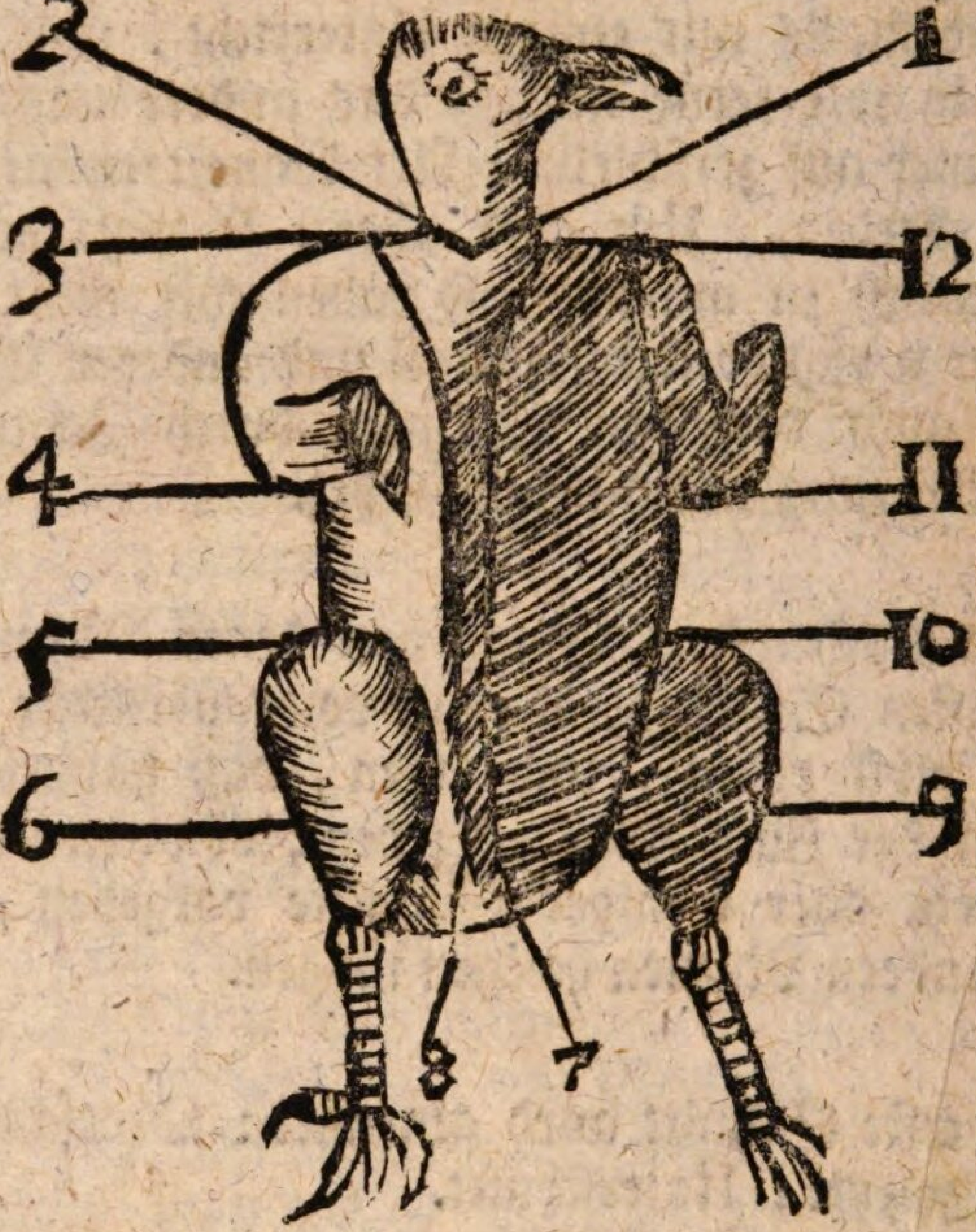
lichere

lichere Regeln davon aufzusetzen; wir geben demnach hiemit ebenfalls nur einigen Unterricht, und wollen zeigen, in wie ferne ein und das andere nach heutiger Manier auf zerschiedene Art könne trenchiert und zerleget werden. Um aber alles, so viel möglich, ganz deutlich zu machen, so haben wir nicht allein die Figur verschiedener Geflügel und anderer Braten, sondern auch derselben Schnitte durch Zahlen mit einer Erklärung allemal beygesetzet.

Wir machen den Anfang von denen Namen der vornehmsten Schnitte, ehe wir von würklicher Trenchirung selbst reden, und sagen, daß hauptsächlich deren an der Zahl Sieben seyen; obwohlen andere etwa mehr oder weniger Schnitte vorgeben, auch sie mit andern Namen belegen mögen.

Der erste Schnitt wird genennet: Oberschnitt.
Der zweyte: Unterschnitt.
Der dritte: Spaltschnitt.
Der vierte: Gegen- oder Contra-Schnitt.
Der fünfte: Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat.
Der sechste: Querschnitt.
Der siebente: Creuzschnitt.

Trenchierung der Taube.



Willt du solche nach Art und manierlich zerlegen, so setze die Gabel also an, daß der eine Zink derselben von der Spitze des Bürzels in den Cörper hinein gehe, der andere Zink aber längst dem Geripp ausserhalb seye, und die Haut des Geripps in etwas mitfasse, daß also dein Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Trenchierung gleichsam in der Luft geschehen kan. Halte diese Taube an deiner Gabel aber so, daß du derselben Brust beständig im Gesicht habest. Hierauf fange an, wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweiset.

Den Hals zu lösen.

1) Geschiehet der Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Helfte des Halses bis gegen die Brust herein; mache hierauf

2) den

2) den Gegenschnitt am Halse von den Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Den rechten Flügel zu lösen.

3) Den Oberschnitt dieses Flügels zierlich zu machen, so suche und fühle fleißig mit dem Messer wegen des Gewerb=Beins; hast du nun solches, so thue den Schnitt, nehme dich aber in Acht, daß du nicht zu weit in die Brust schneidest, wodurch selbige geschändet würde.

4) Der Gegenschnitt geschiehet unter dem Flügel fein in die Runde, und auf diese Art wird dieser Flügel mit einem kleinen Messerstoß heraus fallen.

Den rechten Schenkel zu lösen.

5) Setze das Messer über das Knie=Gelenk des rechten Schenkels, und mache gleichsam einen Hohlschnitt bis in die Mitte.

6) Den Gegenschnitt mache unter den Schenkel, siehe aber zu, daß du das hintere Gelenk des Schenkels, so bey dem Geripp nahe an der Gabel ist, mitfassest, und auf diese Art ist der Schenkel gelöset, und wird ebenfalls durch einen kleinen Messerstoß abfallen.

Das Brust=Stük auf der rechten Seite abzulösen.

7) Thue einen langen Spaltschnitt von der rechten Seite des Bürzelbeins gegen der Brust bis zum Achselbein hinauf; sodann aber

8) den Gegenspalt=Schnitt zu eben diesem Stük, hart bey dem Brustbein weg, und so wirst du ein gut Bruststück bekommen.

Den linken Schenkel zu lösen.

9) Geschiehet der Unterschnitt zu diesem linken Schenkel, wobey man aber das hintere Gelenk am Gerippe mitfassen muß, wie bey 6) gemeldet worden.

10) Mache den Gegenschnitt vom Knie=Gelenk oben herunter, um diesen Schenkel zu lösen, und

stosse ihn sodann mit einem Druck des Messers vollends ab.

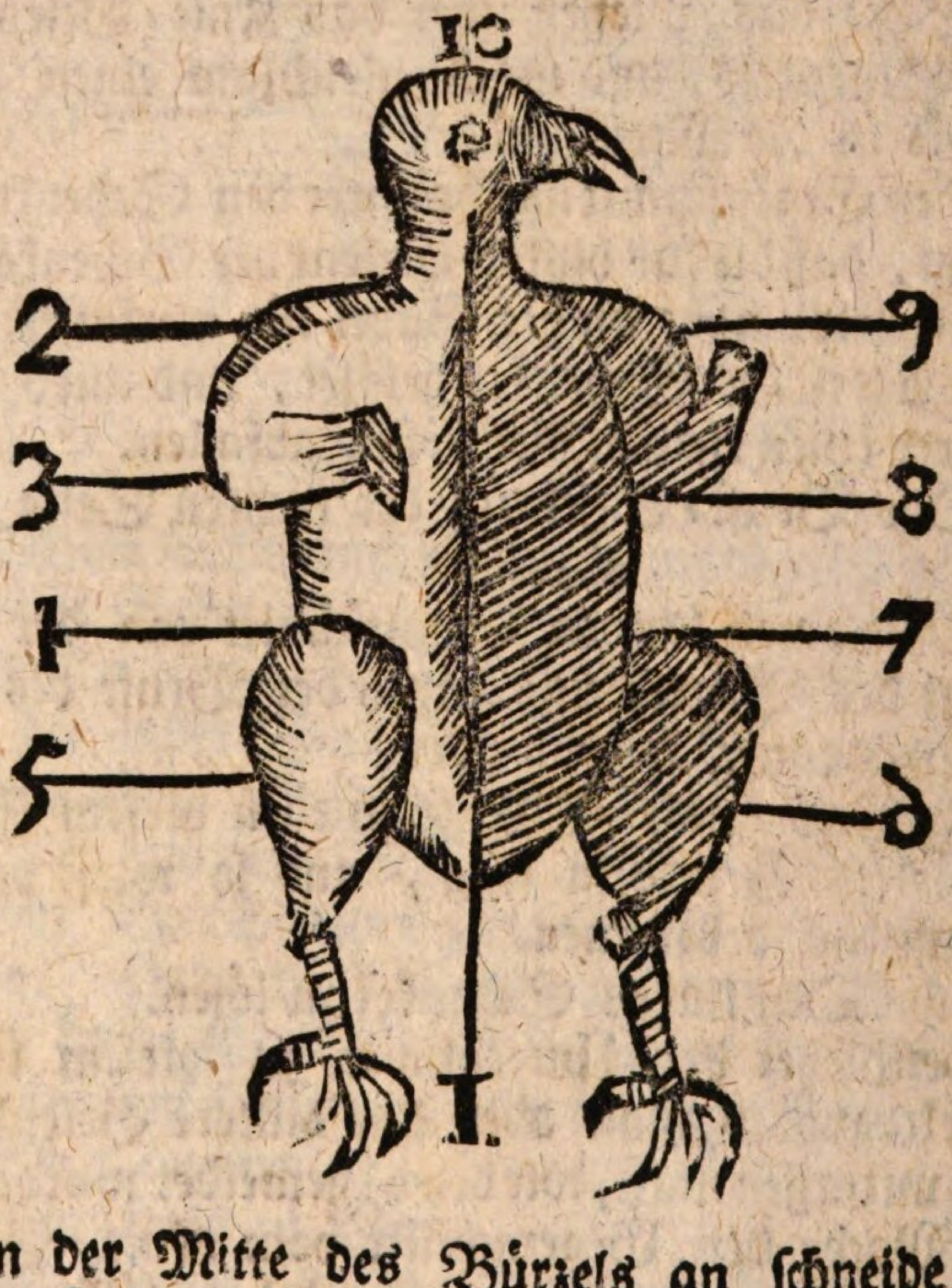
Ablösung des linken Flügels.

11) Der Unterschnitt zum linken Flügel geschiehet von unten herauf; und sodann

12) Der Gegenschnitt von oben herab, welcher aber wegen des Gewerbbeins, wie bey 3) gesagt worden, durch Fühlen gefunden werden muß.

Das Brustſtück auf der linken Seite wird abgelöset, wie das von der Rechten. Besiehe 7) und 8).

Eine andere Art die Taube zu trenchiren.

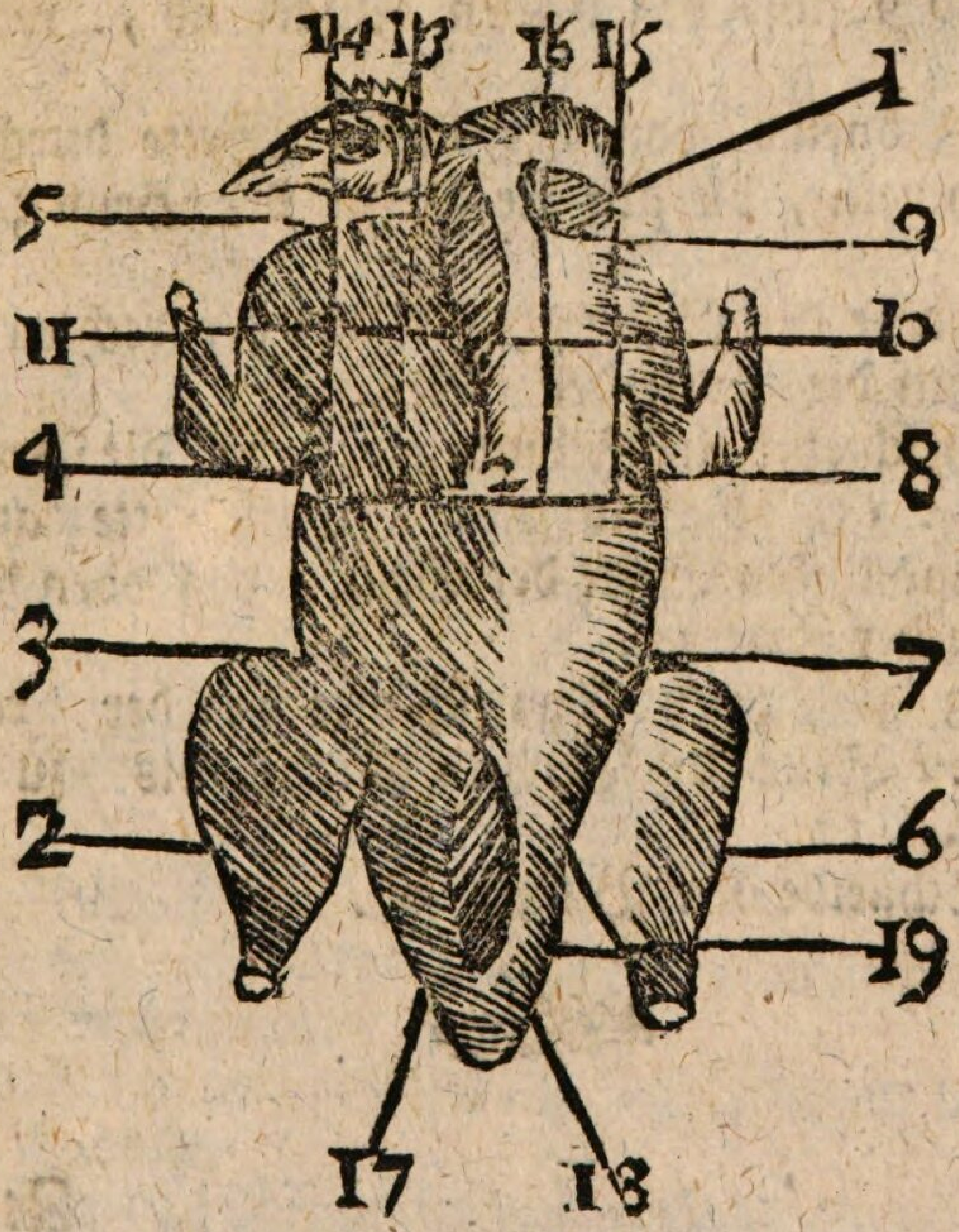


Von der Mitte des Bürzels an schneide durch Brust, Hals und Kopf, so daß zwey gleiche Theile daraus werden; alsdann nimm die rechte Helfte, schnei-

schneide daraus fünf Stück, wie die Figur ausweiset. Das 1ste Stück ist der Kopf nebst dem Hals, und etwas oben von der Achsel. Das 2te der Flügel. Das 3te das Seitenstück. Das 4te der Schenkel, und das 5te die rechte Seite des Bürzels. Mit der linken Helfte verfahre auf gleiche Weise, jedoch so, daß du ebenfalls bey dem Bürzel anfangest zu schneiden, wie die Figur bey der Zahl 6) anzeiget.

NB. Ueberhaupt aber wird die Taube, weilen sie nicht groß, meistentheils nur in zwey gleiche Stück der Länge nach zerschnitten, oder auch darauf durch einen Creuzschnitt in 4. Theile getheilet; und dieses ist die beste und bequemste Art.

Trenchierung eines gesottenen Huhns.



Die

Die Gabel wird bey dem Huhn angesezt auf gleiche Art und Weise, wie kurz vorher bey der Taube gemeldet worden.

1. Löse den Hals durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten ab.

2. und 3. mache den Unter- und Oberschnitt, um den rechten Schenkel abzulösen; solcher geschiehet, wie bey der Taube, doch mit dem Unterscheid, daß man den Unterschnitt zuerst thue.

4. und 5. geschiehet der Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels, wie bey der Taube; mache aber ebenfalls den Unterschnitt zuerst. Hierauf

6. und 7. löse den linken Schenkel ab durch Unter- und Oberschnitt, eben so, wie den rechten Schenkel.

8. und 9. löse den linken Flügel ab, wie den rechten.

10. Schneide von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Helfte der Brust; und hierauf

11. mache den Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Helfte der Brust.

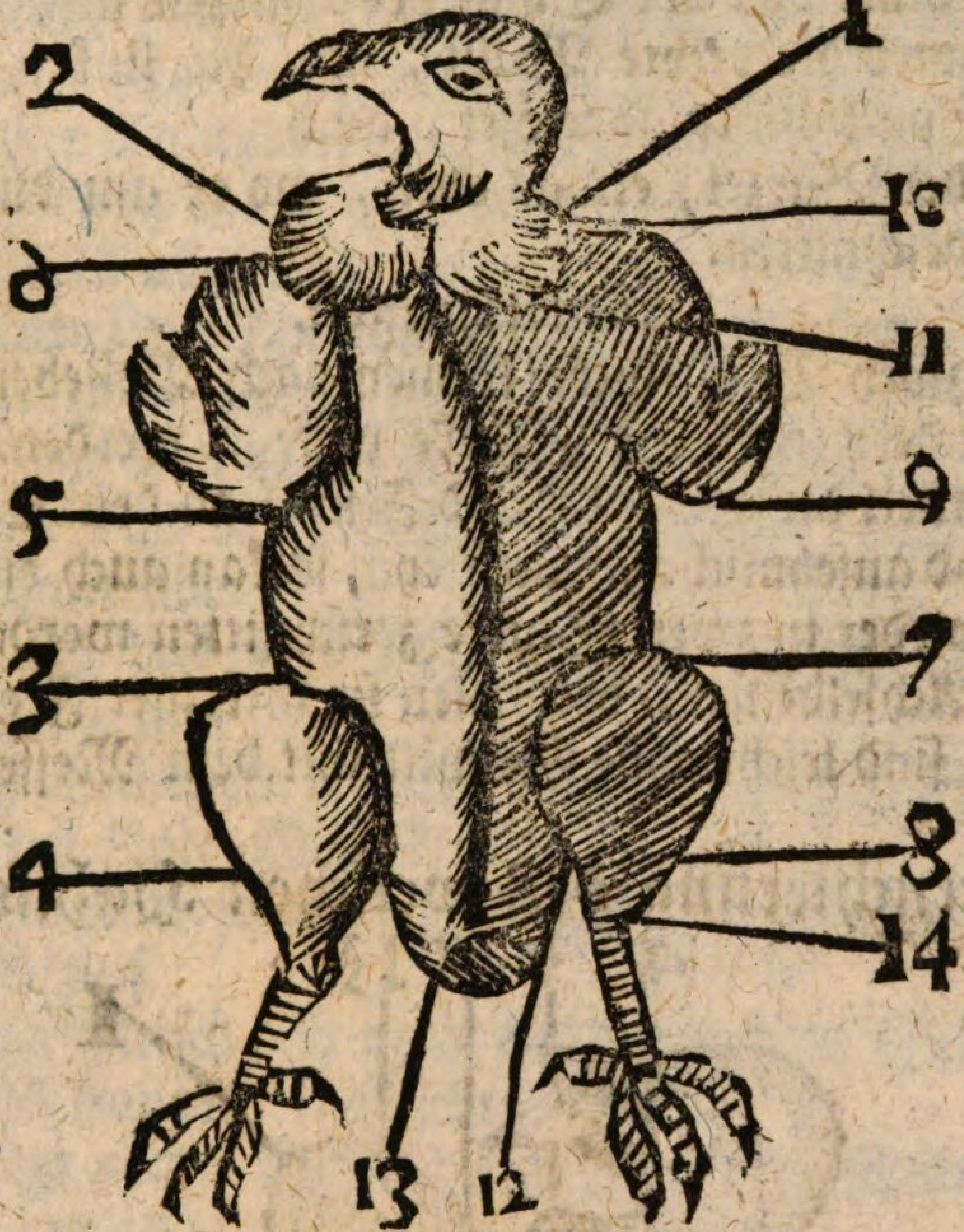
12. Geschiehet ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust, von oben herunter bis zu der Zahl 12.

17. 18. sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürzels hinauf, bis zu eben dieser Zahl 12.

19. Schneide den Bürzel ab.

Zerlegung des Capauns.



Die Gabel wird auf gleiche Weise, wie bey der Taube, angesezt.

1. Schneide schregs in den Hals von der Linken zur Rechten; und

2. von der Rechten zur Linken, so fällt er ab.

3. und 4. löse den rechten Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt ab; auch

5. und 6. den rechten Flügel durch einen Unter- und Oberschnitt.

7. und 8. wird durch Ober- und Unterschnitt der linke Schenkel, und

9. und 10. durch Unter- und Oberschnitt der linke Flügel abgelößt.

11. Um das Bruststück beym Halse abzunehmen, thue einen ganzen Querschnitt; um aber 12.

12. die linke Brust abzulösen, mache einen langen Spaltschnitt von der Spitze des Bürzels an, und

13. wird die rechte Brust, wie die linke, durch einen Spaltschnitt abgelöset, auch

14. der Bürzel, etwas oben, wo er am dünnsten ist, abgeschnitten.

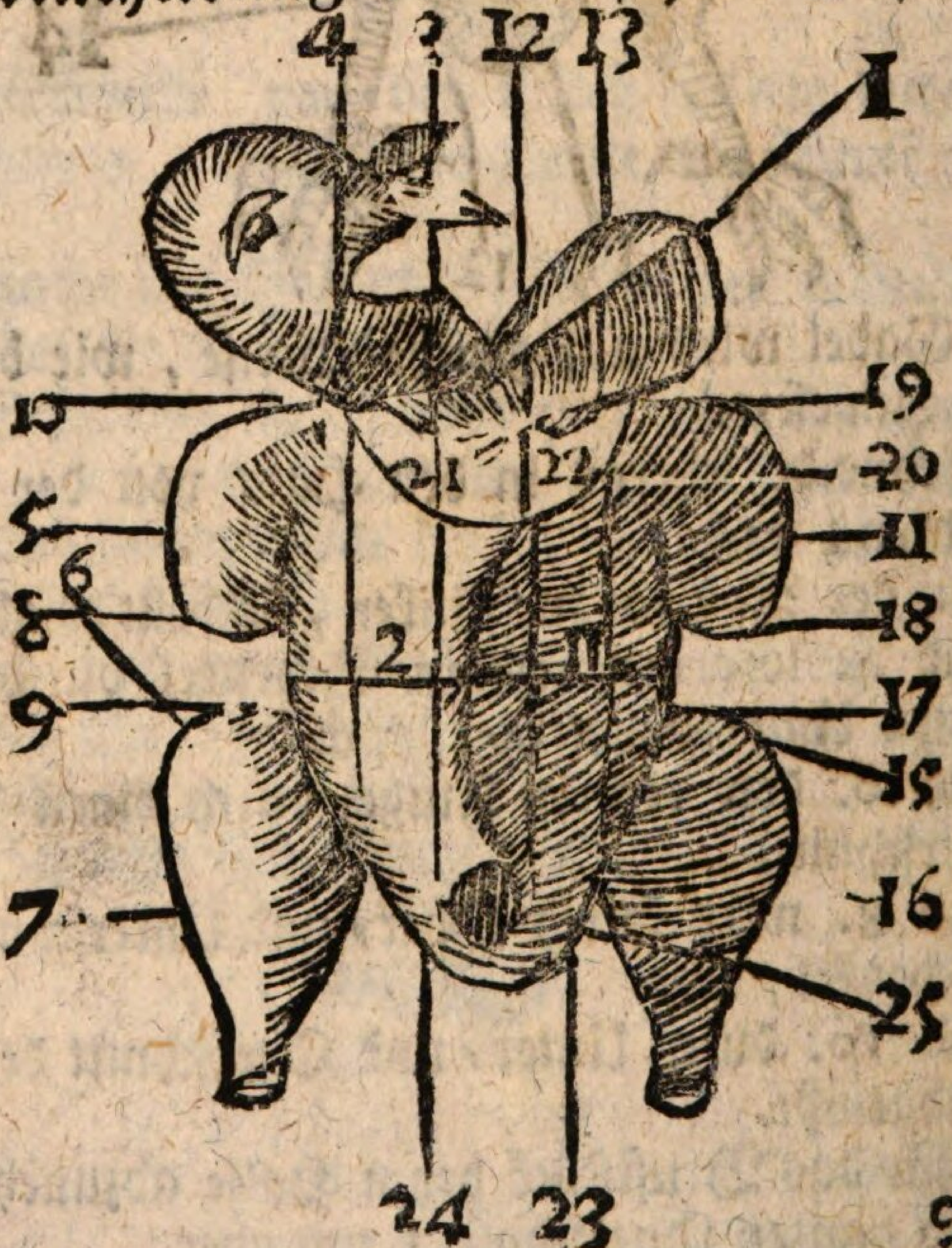
Anmerkungen.

Die zwey Bruststücke können nach Belieben wieder besonders in etliche Stücke verleget werden.

Und weil die Schenkel und Flügel an dem Capaun grosse und ansehnliche Stücke seyn, so kan auch ein jedes davon wieder in zwey Stücke zerschnitten werden.

Die Achselbeiner, obwohlen sie in keiner Figur bezeichnet, sind leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben.

Trenchierung des welschen Hahns.



Weilen ein welscher Hahn etwas schwer, so wird vordersamst eine starke Gabel erfordert, selbiger aber daran vest angesteckt, und zwar auf nemliche Art, wie wir bisher bey anderem Geflügel gemeldet haben.

1. wird in einem Schnitt der Hals von der Linken zur Rechten abgelöset; sodann thue

2. einen Querschnitt über die rechte Helfte der Brust.

3. 4. zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf die Zahl 2.

5. löse das obere rechte Seitenstück durch einen Querschnitt ab.

6. wird das Knie-Gelenk am rechten Schenkel aufgelöset, und

7. geschiehet ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Knie-Gelenk hinauf, und

8. ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf, wie dann hierauf

9. das Fleisch, so noch an der rechten Seite vom Schenkel hanget, ingleichem

10. der rechte Flügel durch einen Oberschnitt völlig abgelöset wird.

11. Thue einen Querschnitt über die Helfte der linken Brust, wie bey der Zahl 2. und

12. 13. zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bey den Zahlen 3. 4.

14. einen Querschnitt, um das obere linke Seitenstück abzulösen.

15. Löse das Knie-Gelenk am linken Schenkel durch einen Oberschnitt auf; und

16. thue einen Unterschnitt zum linken Schenkel gegen dem Knie-Gelenk auf, wie auf der rechten Seite, bey der Zahl 7.

17. wird das Fleisch, so noch an der linken Seite vom Schenkel hanget, völlig abgelöset.

18. aber geschiehet ein Unterschnitt zum linken

Flügel, wie bey der Zahl 8. auf der rechten Seite, und

19. ein Oberschnitt zum linken Flügel, um solchen, wie bey der Zahl 10. völlig abzulösen.

20. Schneide die Halsbrust völlig heraus, und

21. 22. wird das rechte und linke Achselbein ausgehoben.

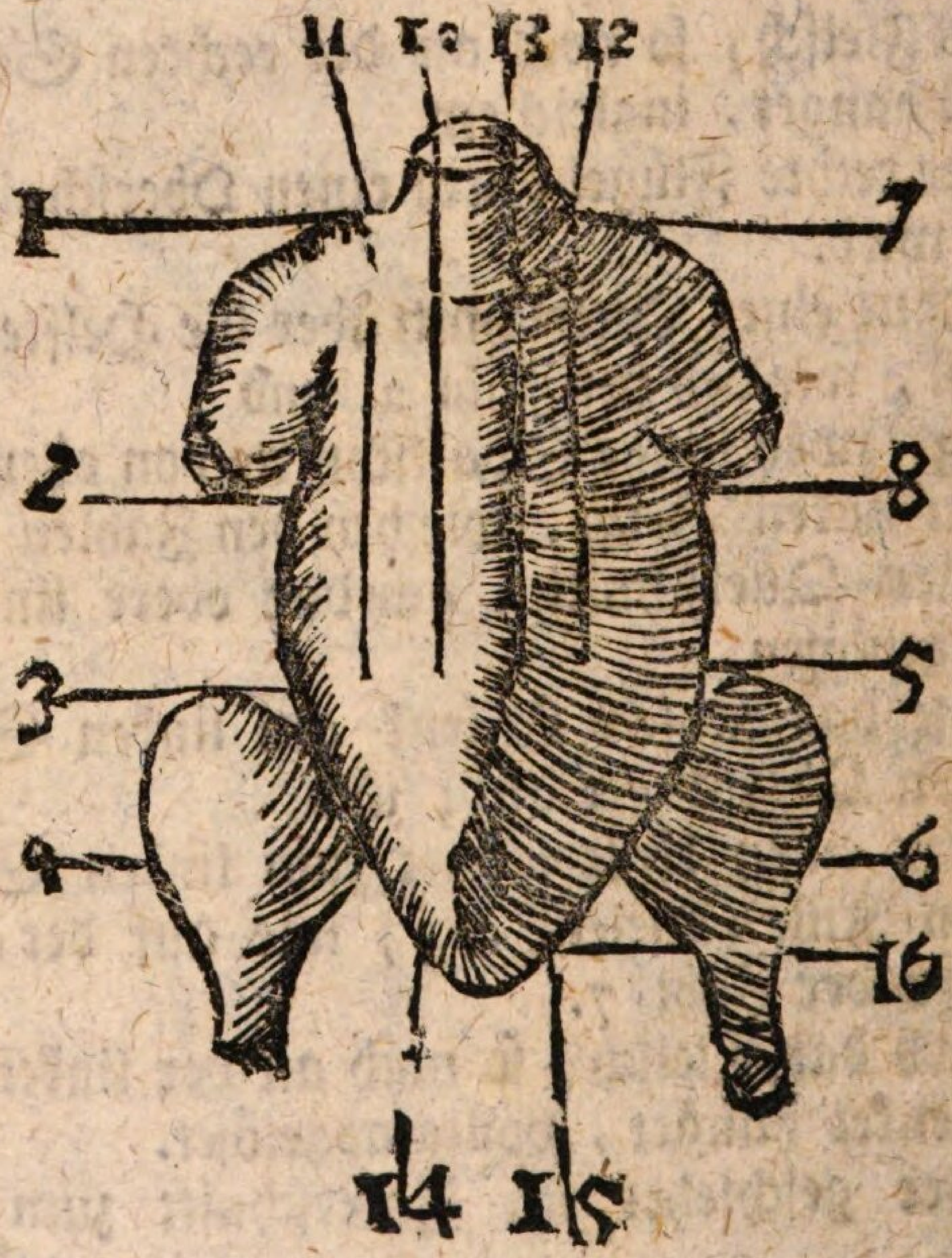
23. Mache einen langen Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Bürzels hinauf, bis zu der Zahl 2. und

24. einen ebenmäßigen Spaltschnitt auf der linken Seite, bis zu der Zahl 11. Endlich und

25. wird der Bürzel abgeschnitten.

Wir bergen keineswegs, daß der welsche Hahn noch auf unterschiedene Arten trenchiert werde, nachdeme es diese oder jene Landesart mit sich bringet, welche aber anzuführen, allzuweitläuftig wäre.

Zerschneidung einer Gans.



Mit-

Mitten in den Rucken stecke die Gabel, drehe die rechte Seite der Gans gegen dein Gesicht und mache

1. einen Oberschnitt, um das Gewerbbein des rechten Flügels aufzulösen; um nun diesen Flügel abzulösen, so thue

2. den Gegenschnitt zu diesem Gewerbbein.

3. geschiehet der Oberschnitt zum rechten Schenkel, und

4. der Unterschnitt, um ihn abzulösen.

5. 6. wird der linke Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt abgelöset, wie

7. 8. der linke Flügel durch einen Ober- und Unterschnitt.

9. Schneide die Halsbrust heraus.

10. 11. Mache zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust, und

12. 13. zwey dergleichen über die linke.

14. 15. wied die rechte und linke Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des Schenkels aufgelöset, und endlich

16. der Bürzel, und die untere spitzige Brust abgeschnitten.

Anmerkungen.

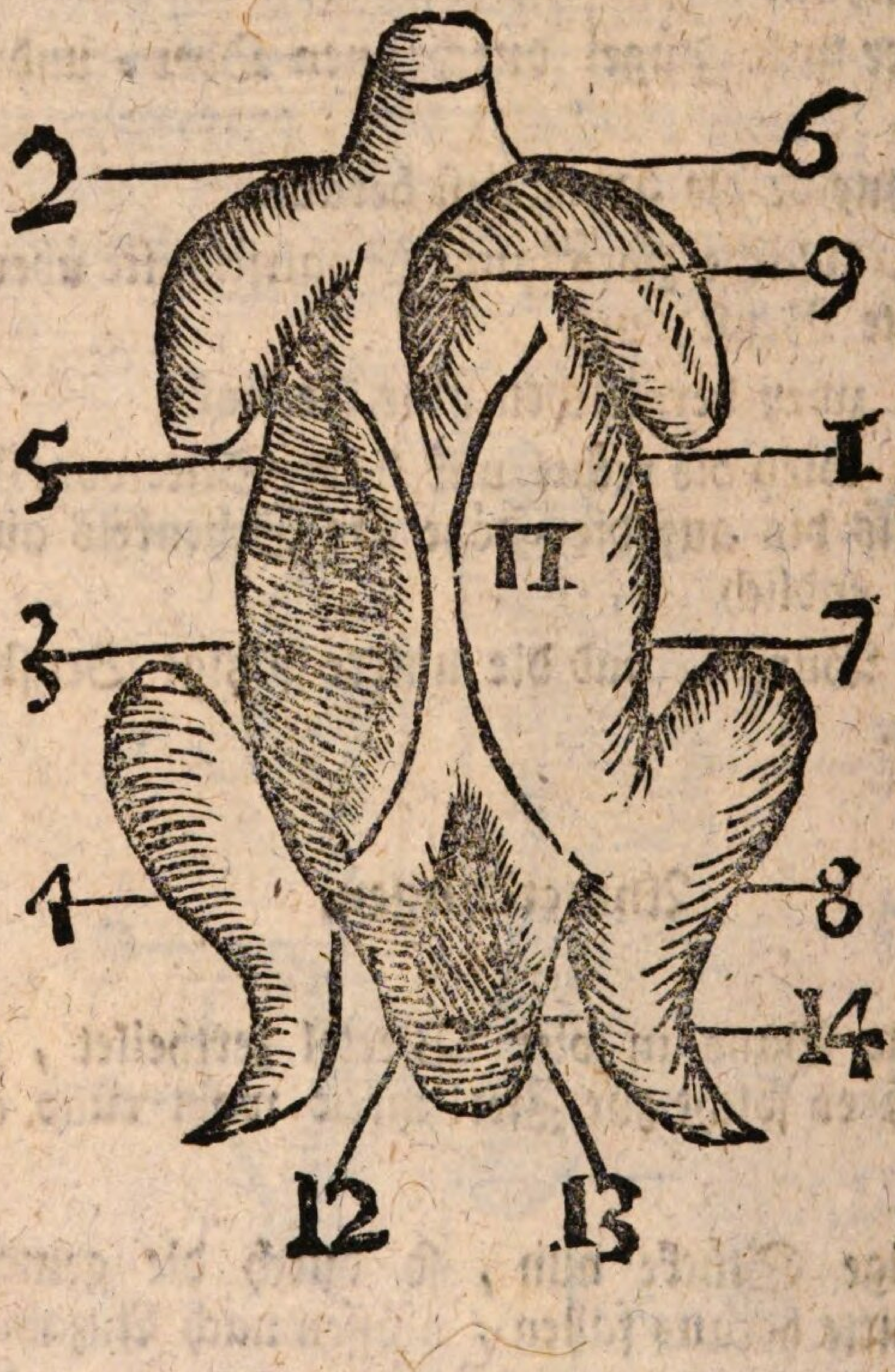
Wer die Gans in vier Viertel zertheilet, gebe Acht, daß er solche zur Zierlichkeit wohl rund ausschneide.

Diejenige Stücke nun, so durch die gemachte Spaltschnitte heraus fallen, müssen nach Anzahl der

Personen wieder zu so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Füllen, womit etwa die Gäns gefüllet sind, z. E. Castanien, Aepfel u. d. g. werden zulezt mit einem Löffel heraus genommen.

Zerlegung einer auf italiänische Art zugerichteten Gans.



Stecke, wie bey der vorigen, die Gabel auf den Rucken. Die Italiäner zerschneiden eine solche Gans gleichsam spielend in der Luft, binden sich aber dabey an keine Ordnung der Schnitte.

1. mache einen Unterschnitt zum linken Flügel.
2. einen Oberschnitt am rechten Flügel.
3. einen Oberschnitt am rechten Schenkel.
4. einen Unterschnitt am rechten Schenkel.
5. einen Unterschnitt zum rechten Flügel.
6. einen Oberschnitt zum linken Flügel.
7. einen Oberschnitt zum linken Schenkel.
8. einen Unterschnitt zum linken Schenkel.
9. wird die Halsbrust ausgeschnitten.

10. 11. werden Stücke in Form eines halben Monds oder vielmehr einer Sichel aus der Mitten der recht und linken Brust ausgeschnitten.

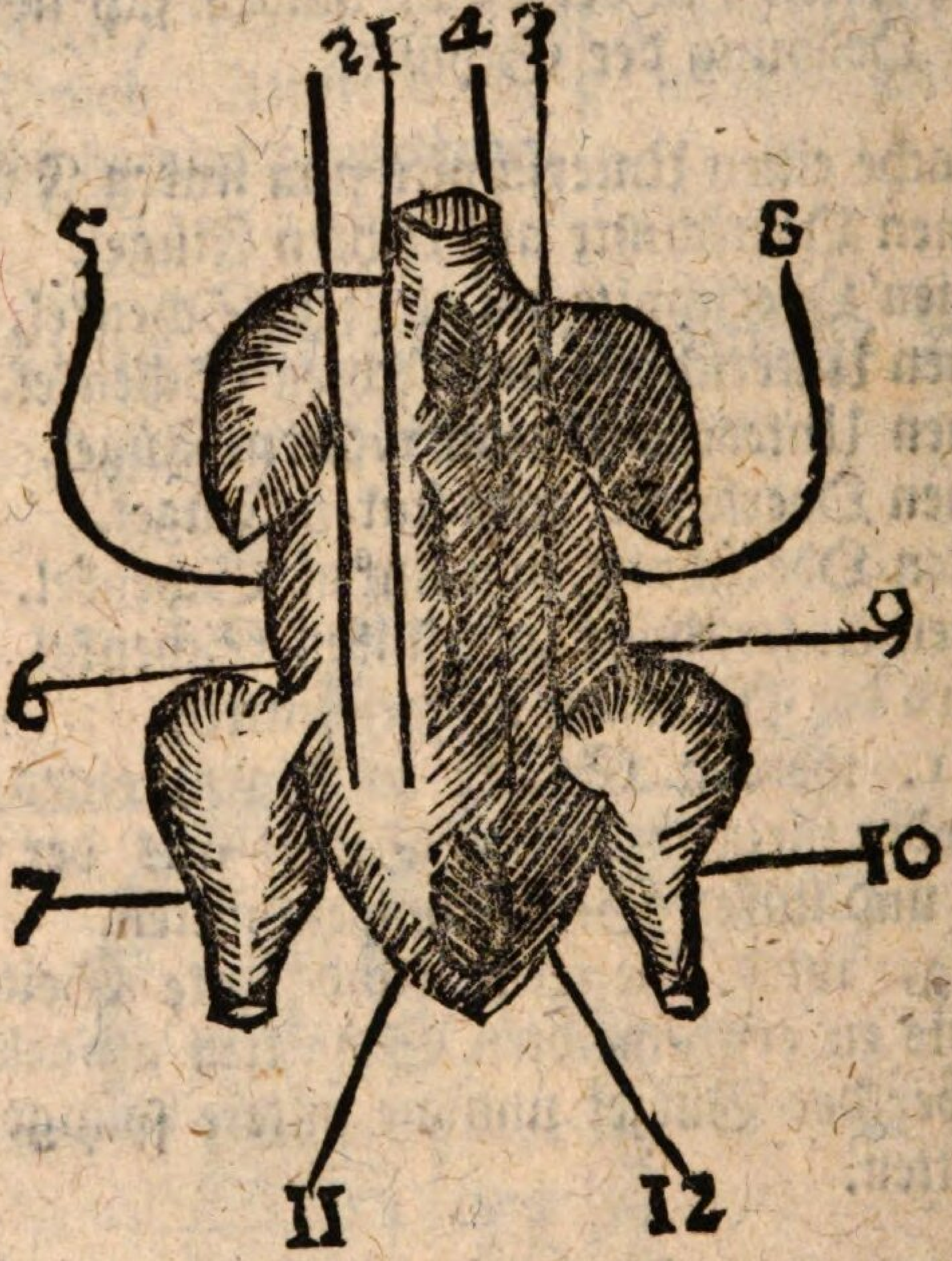
12. 13. wird die recht und linke Seite beym Bürzel bis zu erstbemeldten Schnitten aufgelöset;

14. aber der Bürzel und die untere spitzige Brust abgeschnitten.

Anmerkung.

Eine solche auf italiänische Art zugerichtete Gans wird nicht gebraten, sondern nur in einer Casserole verdämpft.

Trenchirung der wilden Ente.



Setze die Gabel, wie bey der Gans, an; mache

1. einen Spaltschnitt långst der rechten Brust herab; und

2. noch einen Spaltschnitt neben diesem långst der rechten Brust herunter, womit aber auch zugleich das Gewerbbein des rechten Flügels aufgelöset werden muß.

3. muß ebenfalls durch einen Spaltschnitt långst der linken Brust herunter zugleich das Gewerbbein des linken Flügels gelöset werden; mache sodann

4. noch einen Spaltschnitt långst der linken Brustseite neben diesem herunter, wie auf der rechten Seite, und hierauf

5. einen Querschnitt in die rechte Seite, so fållt der rechte Flůgel ab.

6. 7. Lôse den rechten Schenkel durch einen Ober- und Unterschnitt ab.

8. mache einen Querschnitt in die linke Seite, so fållt der linke Flůgel ab.

9. 10. Hierauf geschiehet der Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel; und endlich

11. 12. wird die rechte und linke Seite vom Bůrzel an vôllig aufgelôset.

Eine andere bessere Manier, die wilde Ente, (sonst auch Antvogel genannt) geschikt zu zerlegen.

Stecke die Gabel in den Rucken, und kehre solchen gegen dir, daß die rechte Seite des Antvogels in der Schůssel liegt.

1. Geschiehet der Oberschnitt in den linken Flůgel, um das Gewerb- oder Schloßbein desselben zu lôsen, sodann aber

2. der Gegenschnitt unter den linken Flůgel, um solchen schôn rund abzulôsen. Lôse hierauf

3. 4. durch den gewôhnlichen Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel ab.

5. 6. wende den Antvogel, lege ihn auf die linke

Seite, und löse durch Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel ab, wie bey den Zahlen 1. und 2.

7. 8. Löse durch Ober- und Unterschnitt den rechten Schenkel ab, wie bey den Zahlen 3. und 4.

9. Löse durch einen schrägen Schnitt die Halsbrust ab.

10. 11. Hebe das linke und rechte Achselbein aus.

12. Hierauf kanst du aus der linken Seite zwischen Flügel und Schenkel neben der Brust durch einen Spaltschnitt ein gut Seitenstücklein abnehmen.

13. Thue einen Spaltschnitt zum linken Bruststück, und nehme

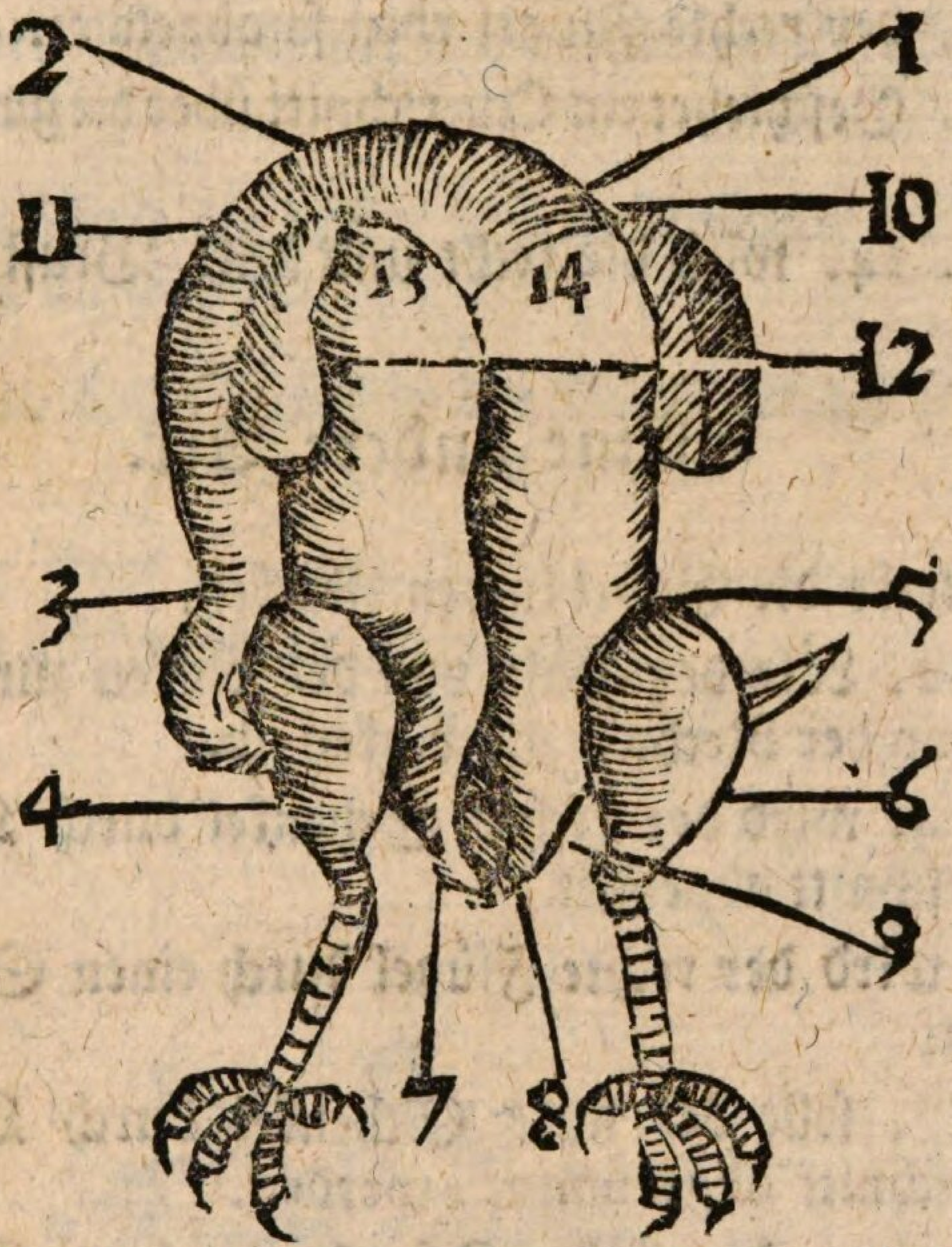
14. ein Stück aus der rechten Seite, wie bey der Zahl 12.

15. Geschiehet ein Spaltschnitt zum rechten Bruststück, und

16. wird der ganze Cörper auf beeden Seiten in einem Schnitt eröfnet, und endlich

17. Das Geripp nach der Länge in zwey Theile zerschnitten.

Zerlegung der Schnepfe.



Die Gabel auf den Rucken zu stecken ist das gebräuchlichste.

1. 2. Löse den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken in zwey Schnitten ab.

3. 4. Der rechte Schenkel wird durch Ober = und Unterschnitt abgelöset, auch

5. 6. der linke Schenkel wie der rechte.

7. 8. Thue zwey Spaltschnitte, den einen auf der rechten, den andern auf der linken Seite von unten hinauf.

9. wird der Bürzel abgeschnitten; hierauf

10. der linke Flügel in einem Schnitt, wie

11. der rechte Flügel eben so abgelöset.

12. Geschiehet ein Querschnitt über die ganze Brust, und

13. 14. wird die recht und linke Brust aufgelöst.

Eine andere Art.

Stecke die Gabel in den Rucken.

1. 2. Löse den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken ab.

3. 4. wird der rechte Schenkel durch Ober- und Unterschnitt abgelöset.

5. wird der rechte Flügel durch einen Schnitt abgelößt.

6. 7. solle der linke Schenkel durch Ober- und Unterschnitt abgenommen werden.

8. nimm den linken Flügel mit einem Schnitt ab.

9. nimm ein Stück aus der rechten Seite durch einen halbmondsörmigen Schnitt, und mache

10. einen Querschnitt mitten über die rechte Brust, auch

11. einen Spaltschnitt von oben herunter oder unten hinauf der rechten Brust zu, so wirst du dadurch ein Ober- und Unter-Bruststück bekommen.

12. nimm ein link Seitenstück, wie bey der Zahl 9. aus der rechten Seite.

13. ma-

13. mache einen Querschnitt mitten über die linke Brust, und

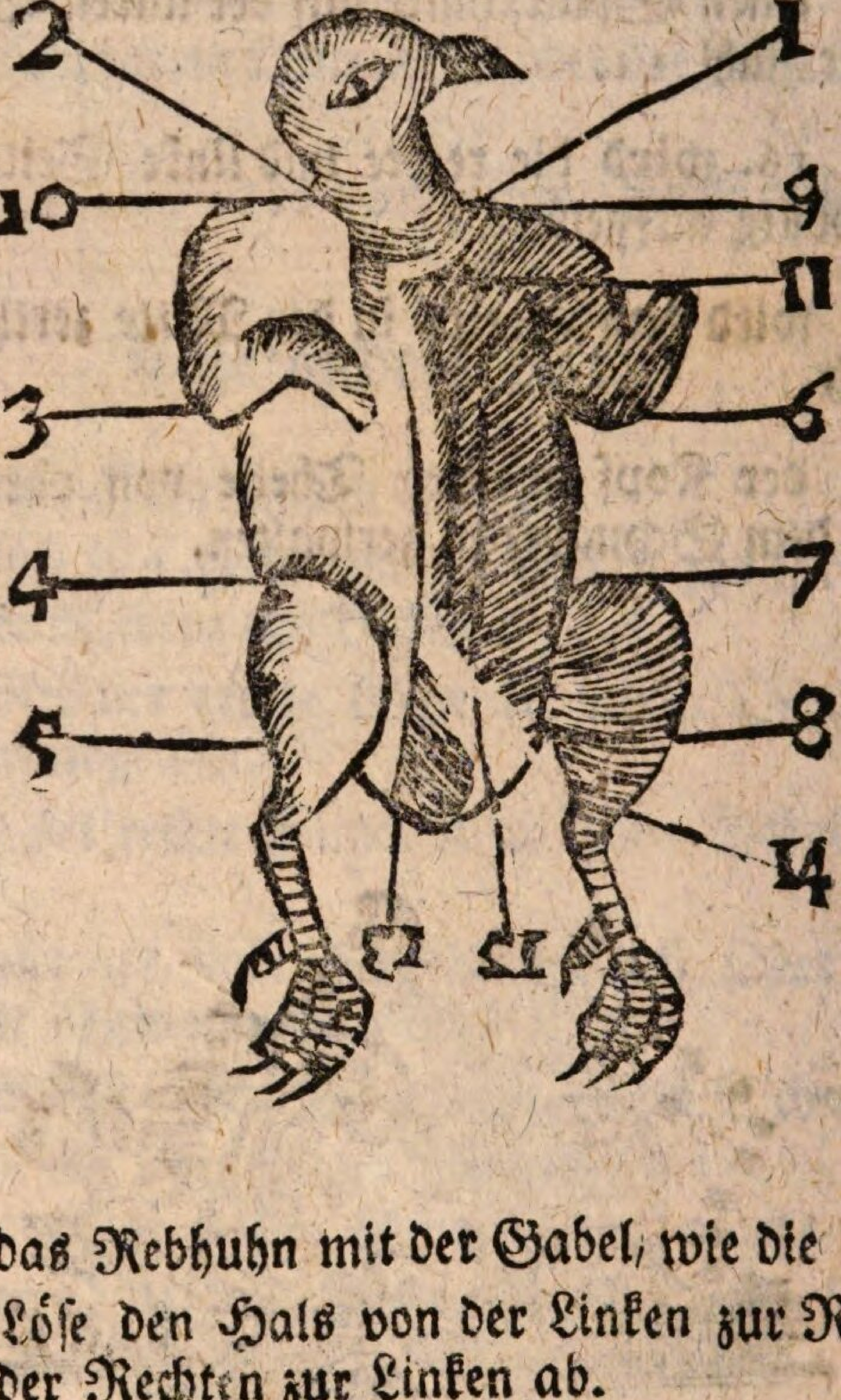
14. einen Spaltschnitt auf der linken Brust, wie bey der Zahl 11.

15. 16. wird die rechte und linke Seite des Cörpers völlig aufgelöset.

17. wird das Geripp in der Mitte zertheilet; und endlich

18. der Kopf in zwey Theile von oben herunter gegen dem Schnabel zu zerspalten.

Trenchierung des Rebhuhns.



Fasse das Rebhuhn mit der Gabel, wie die Taube.

1. 2. Löse den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken ab.

3. geschiehet der Unterschnitt zum rechten Flügel.

4. 5. aber der Ober= und Unterschnitt zum rechten Schenkel, so fort

6. der Unterschnitt zum linken Flügel, und

7. 8. der Ober= und Unterschnitt zum linken Schenkel, hierauf

9. der Oberschnitt zum linken Flügel, auch

10. der Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. wird die obere Brust abgelößt.

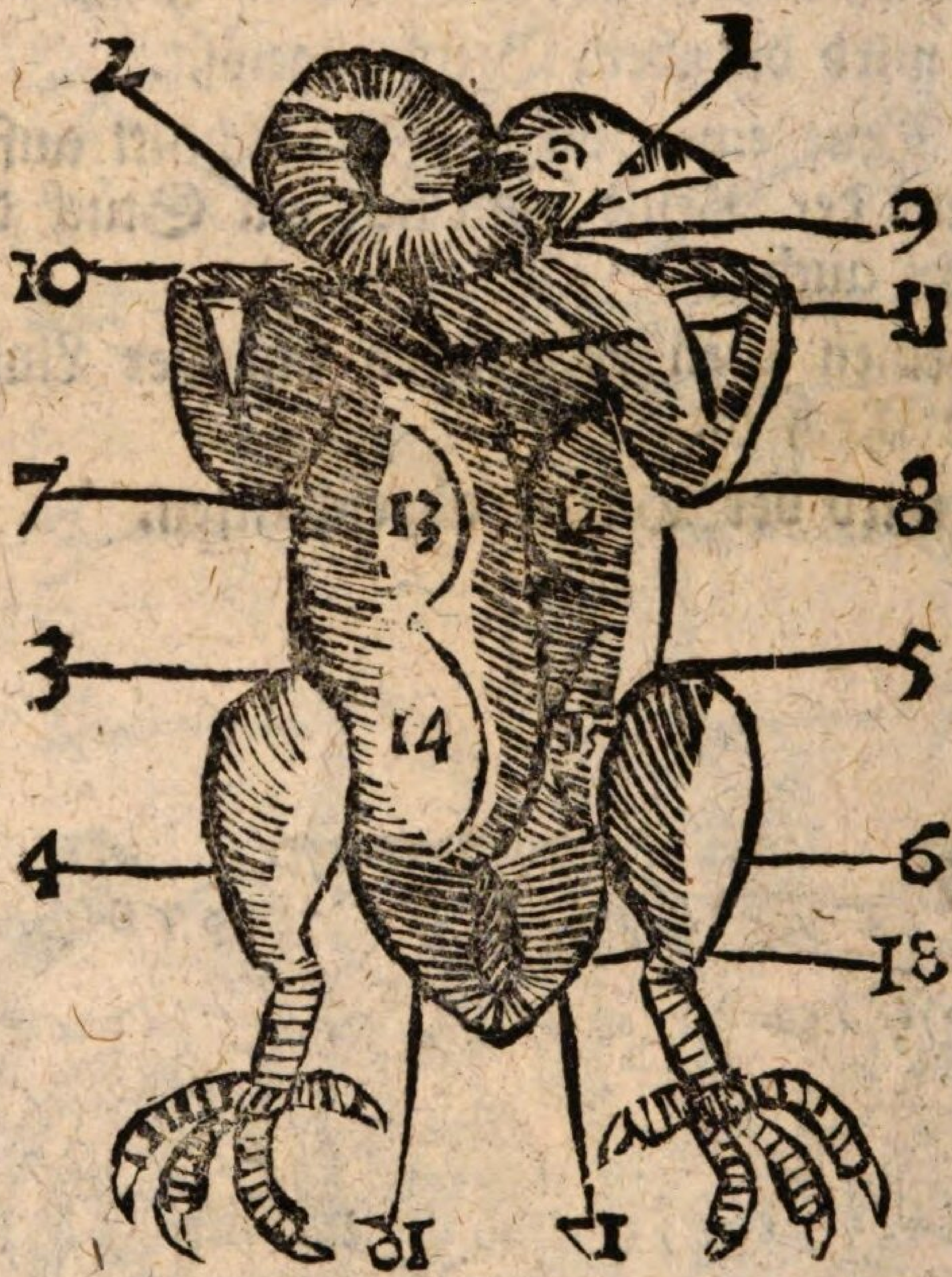
12. Thue einen langen Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen; auch

13. einen eben dergleichen auf der Linken, wie bey der Rechten.

14. wird der Bürzel abgeschnitten.

Ver-

Verschneidung des Fasans.



Die Gabel wird wie bey der Taube angesezt.

1. 2. Durch die bekannte zwey Schnitte von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken wird der Hals abgelößt.

3. 4. geschiehet der Ober- und Unterschnitt um den rechten Schenkel abzulösen; und so

5. 6. auf gleiche Weise zum linken Schenkel.

7. ist der Unterschnitt zum rechten Flügel.

8. aber der Unterschnitt des linken Flügels,

9. geschiehet der Oberschnitt zum linken Flügel, und

10. der

10. der Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. wird die Halsbrust abgelößt.

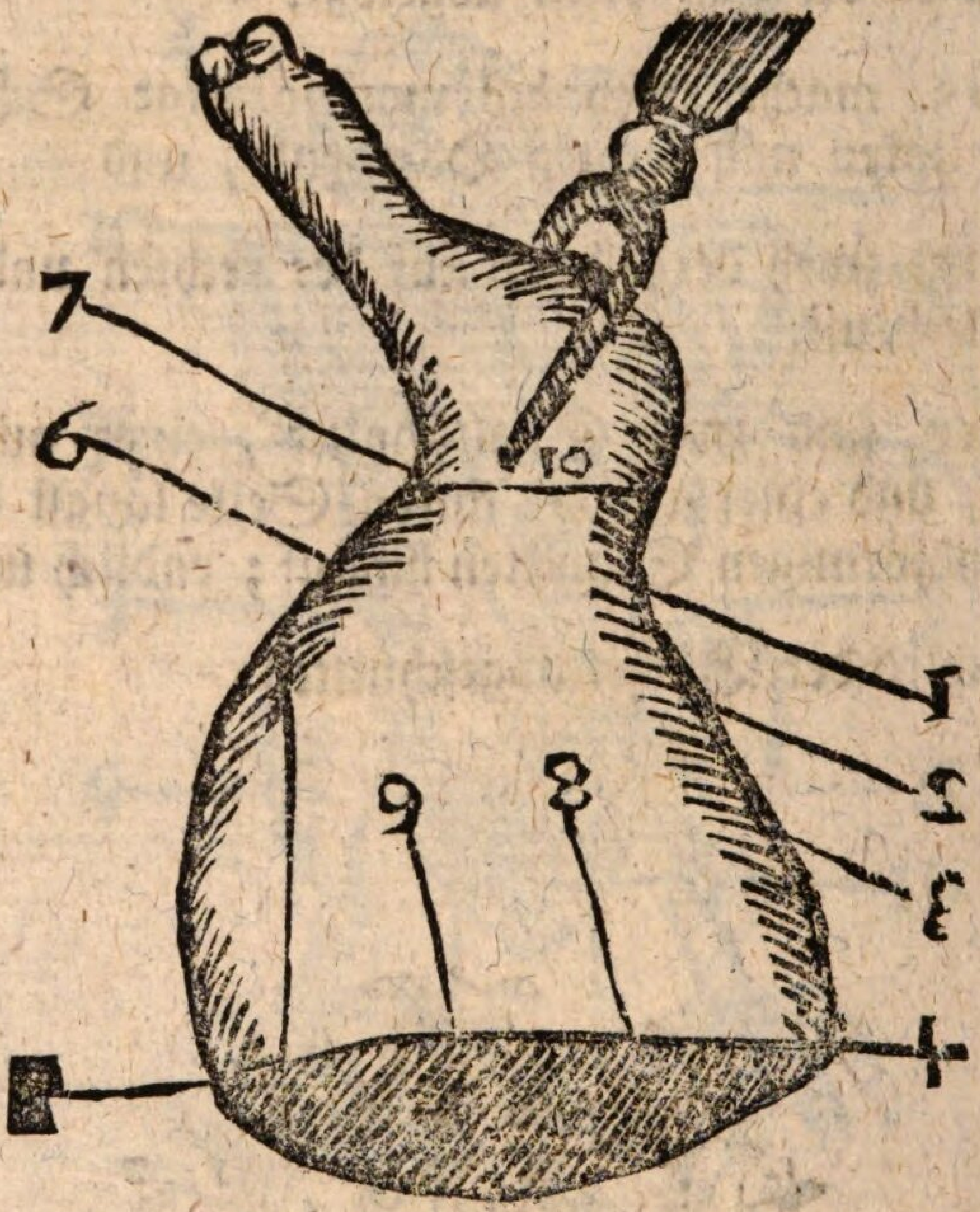
12. 13. mache zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust, und

14. 15. zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust.

16. 17. sind zwey Spaltschnitte, einer auf der rechten, und einer auf der linken Seite längst denen halbmondförmigen Schnitten hinauf; endlich und

18. wird der Bürzel abgeschnitten.

Hammels- oder Schöps-Bug.



Wie die Gabel stecken soll, weiset dir die Figur.

1. 2. 3. sind drey schräge Schnitte bis auf das innwendige Bein.

4. ist ein langer Querschnitt bis in die Helfte.

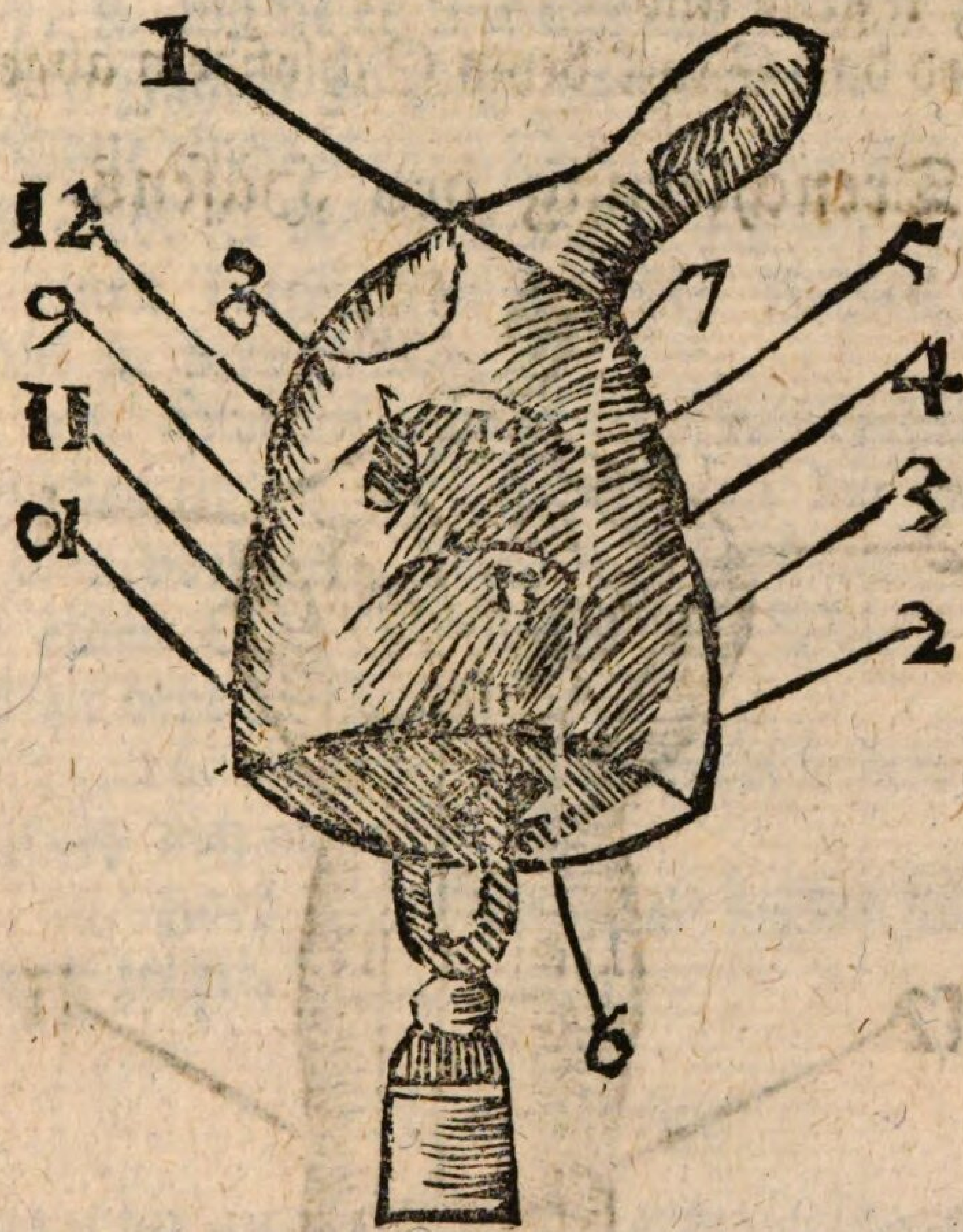
5. ist ein langer Gegenschnitt zu dieser Helfte.

6. 7. sind zwey Querschnitte von der andern Seite.

8. 9. sind zwey Spaltschnitte.

10. ist der Abschnitt des Oberbeins beym Gelenk.

Kalbs- oder Hammels-Quallen, sonsten auch Schöps-Keule genannt.



Die Figur zeiget dir an, wie die Gabel stecken soll.

1. Löse das Gelenk auf, und nehme das hintere Bein in einem Schnitt ab.

2. 3. 4. 5. Thue vier schräge Schnitt bis aufs innwendige Bein.

6. geschiehet ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Helfte der vorigen vier Schnitte.

7. verrichte den Gegenschnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.

8. mache einen halbmondförmigen Schnitt.

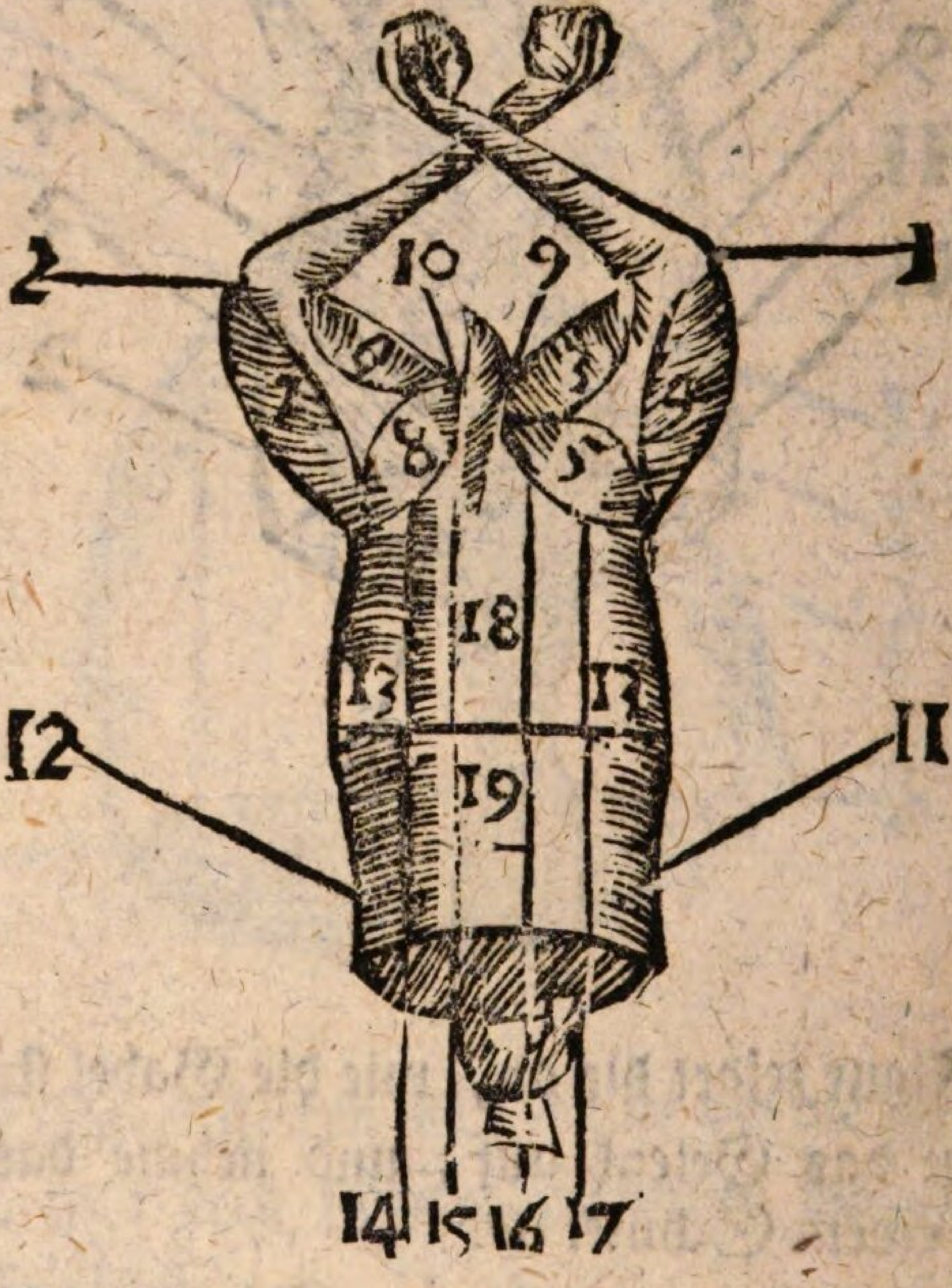
9. 10.

9. 10. 11. 12. sind vier schräge Schnitte von oben herunter, und

13. 14. zwey halbmondförmige Stücke auszuschneiden; leztens und

15. wird das Stück beym Schloßbein abgelöset.

Trenchierung des Hasens.



Stecke die Gabel, wie die Figur weiset, nemlich daß der eine Zink der Gabel in den Rückgrath, der andere Zink aber unter solchen gehe.

1. 2. um das linke und rechte Knie-Gelenk abzulösen, mache zwey Schnitt.

3. ist ein halbmondförmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein.

4. thue einen gleichen Schnitt zu Ablösuug des äussern Theils am Markbein.

5. ge-

5. geschiehet ein halbmondförmiger Schnitt am oberen Theil des Markbeins, unterhalb dem Rückgrath der linken Seite.

6. 7. 8. mache es wie auf der rechten Seite, und unter den Zahlen 3. 4. 5. zu ersehen.

9. Thue einen langen Querschnitt, um das Stück bey der Zahl 5. herunter völlig abzulösen; und

10. einen dergleichen auf der rechten Seite bey der Zahl 8. herunter.

11. 12. Hierauf aber zwey Querschnitte, den einen auf der linken, den andern auf der rechten Seite bey dem vorderen Theil des Ruckgraths; sodann

13. einen Querschnitt auf der Mitten des Ruckgraths zu beyden Seiten.

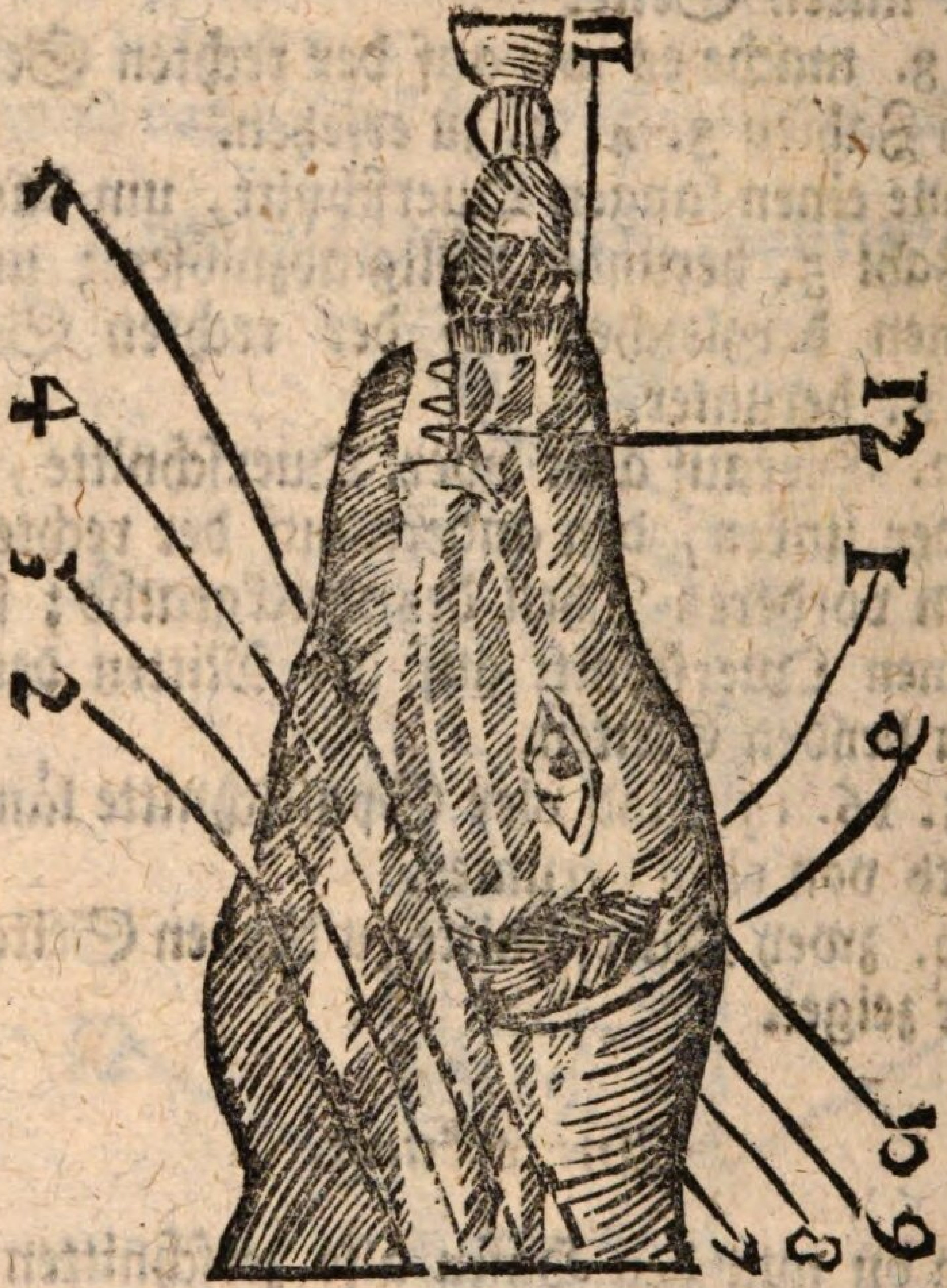
14. 15. 16. 17. sind vier Spaltschnitte längst dem Ruckgrath von oben herunter.

18. 19. zwey Querschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur zeiget.

Anmerkung.

Wann du nun den Hasen also zerschnitten, so lege den Cörper auf den Rucken, und nehme die Nieren heraus.

Zerlegung eines wilden Schwein-Kopfs.



Stecke die Gabel, wie dir die Figur zeiget.

1. wird das linke Ohr in einem Schnitt abgenommen.

2. 3. 4. 5. sind vier Backenstücke von der linken Seite.

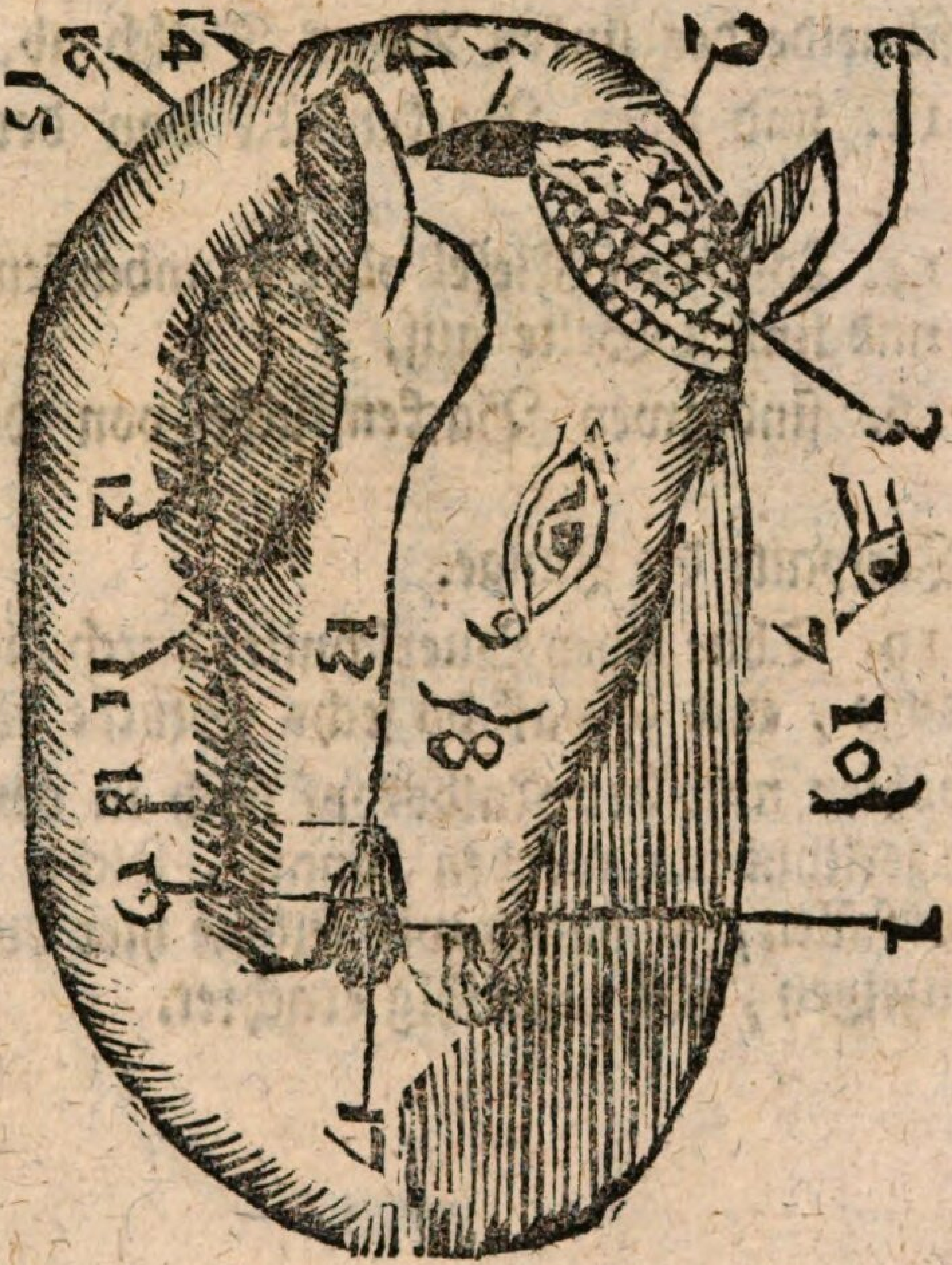
6. schneide das rechte Ohr in einem Schnitt ab.

7. 8. 9. 10. sind vier Backenstück von der rechten Seite.

11. geschiehet ein Spaltschnitt in Rüßel, und
12. ein Querschnitt zum Stück des Rüßels.

Zer-

Zerlegung eines Kalbs-Kopfs.



Halte den Kalbskopf mit der Gabel, weil er öfters mit der Schüssel gedrehet werden muß.

1. Nehme sogleich die Schnauze durch einen Querschnitt ab.

2. 3. ist ein Creuzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

4. schneide das rechte Ohr ab, und

5. ein Stück am Halse unter dem rechten Ohr.

6. schneide das linke Ohr ab.

7. hebe das linke Aug aus.

8. schneide des rechten Auges Fleisch ab.

9. hebe das rechte Aug aus.

10. schneide des linken Auges Fleisch ab.

11. 12. sind zwey Backenstück von der rechten Seite.

13. 14. Löse den Kiefel oder Kinnbacken auf der rechten und linken Seite auf.

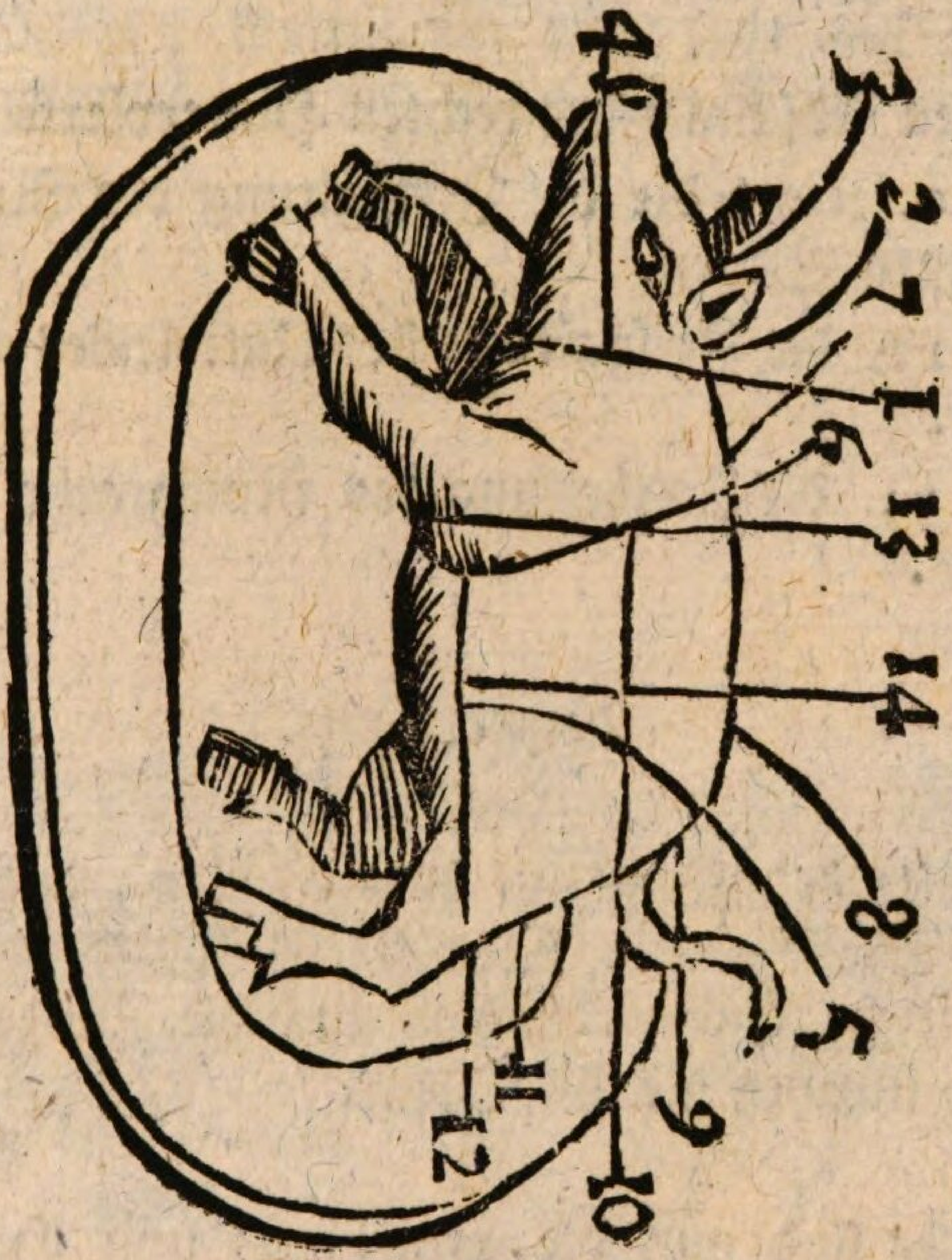
15. 16. sind zwey Backenstücke von der linken Seite.

17. Zerspalte die Zunge.

18. 19. Thue zwey Querschnitte durch die zerspaltene Zunge, und so hast du sechs Stücke davon.

Obwohlen nun der Kalbskopf noch in verschiedene Stücke zerschnitten werden könnte, solche aber gar klein ausfallen, so haben wir selbige hier durch Zahlen anzuzeigen, für unnöthig erachtet.

Trenchirung des Spanferkels.



Stecke die Gabel in die Schnauze.

1. der Kopf solle in einem Hieb abfallen.

2. 3. weiset dir den Abschnitt des linken und rechten Ohres, und

4. die Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Stecke hierauf die Gabel vornen in den Rückgrath.

5. weiset dir den Abschnitt des linken Hinterviertels, und

6. den Abschnitt des linken Vorderviertels.

7. den Abschnitt des rechten Vorderviertels, und

8. den Abschnitt des rechten Hinterviertels.

9. 10. zeiget dir die Zerspaltung des Rückgraths auf beeden Seiten.

11. 12. die Zerspaltung des Unterleibes auf beeden Seiten.

13. 14. die Zertheilung des Ruckgraths und Unterleibes.

Anmerkung.

Spalte den Kopf auf dem Gehirn, daß es zwey gleiche Theile gebe. Den Kiefel spalte ebenfalls in zwey gleiche Theile, und so auch die Zunge der Länge nach in zwey gleiche Theile.

Dieses sind nun die vornehmste und Hauptstücke bey der Trenchierkunst; wer diese verstehet, wird sich bey all übrigem, so etwa noch weiter vorfallen möchte, durch seine Geschicklichkeit selbst zu helfen wissen.

Sind nun die Speisen zerschnitten, so werden die Stücke nach ihrer Gleichheit in der Schüssel geleget, als wodurch mehr Appetit erwecket wird; die Tafelbediente reichen sodann solche, um nach eigenem Belieben davon nehmen zu können, denen anwesenden Gästen herum.

Endlich

Endlich und leztens geben die Tafelbediente, die zu denen Speisen gehörige und aufgetragene Sose oder Brühe, wovon ein jeder, so viel ihme beliebet, zu sich auf seinen Teller nimmt.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neues wohl eingerichtetes Koch-Buch, aus mehr als 400. Fasten-Speisen bestehend nebst einem Trenchier-Buch als ein Anhang des Koch-Buchs von 1500 . Speisen

Tübingen 1782

Oecon. 1000 f
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296493-2
VD18 90444833